

Auberginen-Tomaten-Carpaccio mit Ziegenkäse und Baumnüssen

Eine mediterrane Aromakomposition!

1 Aubergine, 2 Tomaten und **120 g Ziegenkäse** (z. B. Chavroux) in dicke Scheiben schneiden.

Die Grillpfanne leer erhitzen und die Auberginenscheiben darin beidseitig je zwei Minuten grillieren.

Auberginen, Tomaten und Ziegenkäse auf den Tellern anrichten.

40 g Baumnuskerne grob und **½ Bund Salbei** fein schneiden und zusammen trocken rösten.

2 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl und **Pfeffer aus der Mühle** zusammen zu einer Vinaigrette verrühren und über den Carpaccio träufeln, mit den Nüssen bestreuen.

Variante: Den Ziegenkäse in der Grillpfanne vorgängig leicht rösten!

