

## **Auberginen mit Pilzen überbacken**

– Pankreasdiät –

2 Auberginen

Salz

1 Portion Pilzkaviar (s. Kochbuch für Dagmar 2; auch unten reinkopiert) [http://www.werner-raetz.de/fileadmin/user\\_upload/Koch/kochbuecher/Kochbuch\\_Dagmar2\\_\\_16.1.12.pdf](http://www.werner-raetz.de/fileadmin/user_upload/Koch/kochbuecher/Kochbuch_Dagmar2__16.1.12.pdf)

2 EL Semmelbrösel

1 EL gehackte glatte Petersilie

½ EL fein geriebener Pecorino

Auberginen in je vier Scheiben schneiden, auf allen Schnittflächen salzen und mindestens 30 min aufrecht auf ein Rost stellen zum entbittern. Vier kleine Auflaufformen (oder eine große) ganz leicht mit einer alten Speckschwarte ausreiben (alternativ: 1 TL Wermut drin verteilen), Auberginenscheiben reinlegen und Pilzkaviar drauf verteilen. Brösel, Petersilie und Käse mischen und drüber geben. Ca. 30 min bei etwa 160° backen. Eventuell mit etwas Olivenöl servieren.

## **Pilzkaviar**

1 Pfd. frische Pilze, verschiedene Sorten

Noilly Prat

2 Knoblauchzehen

wenige EL Sherry

1 EL sehr fein gehackte Blattpetersilie

½ EL sehr fein gehackten Estragon

½ EL sehr fein gehackten Majoran

SalzPfeffer

Alle geputzte und sehr fein gehackten Zutaten in Wermut anbraten und garen, mit Sherry ablöschen.