

Auberginen-Kartoffeln

für 4 Personen

Zutaten

- 600 g Auberginen
- 500 g Kartoffeln
festkochende Sorte, z.B. Charlotte, ungeschält
- 3-4 EL Olivenöl oder Rapsöl
- Salz
- einige Basilikumblätter
- wenig frische Minze
- 100 g Fetakäse

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Auberginen und die Kartoffeln in gleichmässige, kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Öl mischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Die Auberginen und die Kartoffeln während ca. 30 Minuten im Ofen rösten. Zwischendurch einmal mit der Bratschaufel wenden.

Herausnehmen und mit Salz abschmecken (nicht vor dem Backen salzen, da sonst die Auberginen Wasser ziehen).

Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den gehackten Kräutern über die angerichteten Auberginen-Kartoffeln streuen.

Dazu passt

Tomatenschnitze oder Tomatensalat

