Gebackene Aubergine mit Parmesan

Zutaten für 2 Personen:

1 Aubergine
2 Tomaten
1 kleine Zwiebel
1/2 EL Balsamico
75 g Parmesan
Salz, Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C / Umluft vorheizen.
Die Auberginen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und flach auf ein Backblech legen und die Scheiben leicht salzen.
Die Auberginen für ca. 15 Minuten ruhen lassen (bis sich kleine Wassertröpfchen auf der Oberfläche bilden).
Währenddessen die Tomaten und Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden.
Die Basilikumblätter waschen und in kleine Streifen schneiden.
Den Balsamico mit den Zwiebeln, den Basilikum und den Tomaten gut mischen.
Die Auberginenscheiben mit etwas Küchenpapier trockentupfen.
Jeweils einen Esslöffel von dem Tomatengemisch auf eine Scheibe Aubergine geben und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.
Für ca. 15 - 20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Danach noch mit einem frischen Basilikumblatt garnieren. Dazu passt ein Weißbrot sehr gut.