

Auberginen mariniert

Melanzane marinate



Zutaten für vier Personen:

2 Auberginen

Salz

Olivenöl

Zitronenscheiben und kleine
Tomaten für die Garnitur

Marinade:

Salz (wenig)

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Balsamico-Essig

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

4 EL Olivenöl

1. Auberginen waschen,
schälen und längs in 4-5 mm
dicke Scheiben schneiden.

2. Auf beiden Seiten kräftig
salzen und 30 Minuten
schwitzen lassen.

3. Auberginenscheiben mit
Küchentüchern trocken-
tupfen.

4. In einer Grillpfanne im
erhitzten Olivenöl auf beiden
Seiten jeweils 90 Sekunden
braten.

5. Die Marinade in einer
Schüssel rühren. Die
gebratenen Auberginen-
scheiben durch die
Marinade ziehen und dann
in eine Auflaufform ein-
schichten. Wenn alle
Scheiben eingeschichtet

sind, den Rest der Marina-
de über die Scheiben
gießen.

6. Mindestens 24 Stunden
im Kühlschrank durchziehen
lassen.

7. Vor dem Servieren
überschüssige Marinade
entfernen.

Hinweise:

Für das Aussehen ist es
besser, wenn man die
Auberginen nicht schält.

Auf einer großen Platte
zusammen mit anderen
italienischen Vorspeisen
anrichten.

Dazu passt in Streifen
geschnittenes Röstbrot mit
Knoblauch.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 24 h,
Partygerichte, kaltes Buffet,
Vorspeisen, Gemüse,
vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023