

Marinierte Auberginen

Auberginen entfalten ein überraschendes Temperament, wenn es ans Braten, Grillen, Marinieren und Schmoren geht. Sie vertragen sich wunderbar mit allem, was an kräftiger Würze denkbar ist. Mariniert und kühl serviert, schmecken sie köstlich.

Zubereitungsdauer: 1 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegan

Portionen

4 P.

Zutaten

500 g Auberginen
2 EL Kräuter, Thymian, Oregano, Rosmarin, Petersilie frisch oder getrocknet
2 EL Zitronensaft
3 St. Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl Olis Sòller
1 TL Salz und Pfeffer

Zubereitung

1 flache Schüssel oder eine mallorquinische "greixonera"

Auberginen waschen, in ½ cm breite Scheiben schneiden, salzen, lagenweise auf einem Teller stapeln, mit einem zweiten Teller abdecken und mit einem Gewicht (z.B. Eisenpfanne) beschweren. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, so wird das Wasser entzogen. Gut mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

Die einzelnen Auberginenscheiben in heißem Olivenöl von beiden Seiten je 2 Minuten braten und anschließend auf Kückenkrepp gut abtropfen lassen.

Kräuter und Knoblauch fein hacken bzw. getrocknete Kräuter mischen, Salz, Pfeffer, etwas Wasser und Olivenöl hinzugeben, mit Zitronensaft abschmecken.

Die Auberginenscheiben lagenweise in eine flache Schüssel geben und jede Lage mit der Kräuter-Ölmischung beträufeln. Abgedeckt im Kühlschrank für einige Stunden durchziehen lassen.

Köstlich als Vorspeise mit etwas Baguette oder als Beilage für die Hauptspeise.