KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Légumes marinés à l'huile d'olive

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Ingrédients

4 pièce Aubergines
2 pièce Courgettes
2 pièce Poivron rouge
500 ml Huile d'olive vierge extra
2 Gousses d'ail
2 Brins de romarin
Sel et poivre
2 Brins de thym

Préparation

Couper les aubergines en quatre et puis en fines tranches. Couper les courgettes en tranches. Couper les poivrons en lamelles.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les légumes un par un et les mettre de côté.

Couper les gousses d'ail en petits morceaux et les faire revenir brièvement. Hacher les herbes et les ajouter, ajouter le reste des légumes et bien assaisonner.

Verser le tout uniformément dans des bocaux et laisser refroidir complètement, puis verser de l'huile d'olive, bien fermer et conserver dans un endroit frais et sombre.