Rezept

Sommerliches Auberginengemüse

Ein Rezept von Sommerliches Auberginengemüse, am 28.04.2024

Zutaten

750 g	Auberginen
8 EL	Olivenöl
	Salz
	Zucker
2	Knoblauchzehen
	½ Bio-Zitrone
	Pfeffer
1 Bund	glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Auberginen putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit 6 EL Öl verrühren. Zitronenhälfte waschen und in sehr kleine Stücke schneiden.

---

2. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Auberginen und Zitronenstücke ins heiße Öl geben und unter gelegentlichem Rühren 5-8 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Petersilie unter das fertige Auberginengemüse heben. Fein als Vorspeise oder als Beilage zu Kurzgebratenem.