Rezept

Auberginen in Öl

Ein Rezept von Auberginen in Öl, am 27.04.2024

Zutaten

	Salz
500 ml	Weißweinessig
	1/2 Bund Basilikum
3 EL	Kapern
800 g	möglichst kleine Auberginen
4	Knoblauchzehen
250 ml	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. 2 l kaltes Wasser mit 2 EL Salz verrühren. Die Auberginen waschen, Stielansätze abschneiden. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in das Salzwasser legen.

2. 2 l Wasser mit Essig und 2 EL Salz aufkochen. Die Auberginen abtropfen lassen und 10 Min. im Essigwasser kochen. Darin erkalten lassen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Basilikum trocken säubern, die Blättchen abzupfen.

3. Auberginenscheiben trocken tupfen. Das Öl in eine Schüssel gießen. Die Scheiben darin wenden, leicht abtropfen lassen und mit Knoblauch, Basilikum und Kapern abwechselnd in die vorbereiteten Gläser schichten. Gut festdrücken. Mit Öl bedecken und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren.