

Rezept

Eingelegte Auberginen

Ein Rezept von Eingelegte Auberginen, am 18.04.2024

Zutaten

2 mittelgroße Auberginen (etwa 500 g)	Salz
6 EL Olivenöl	2 Zitronen
1 gehäufte TL gemahlener Kreuzkümmel	½ TL Zimtpulver
½ TL Cayennepfeffer	2 Knoblauchzehen
1 Bund Koriandergrün (wahlweise ½ Bund frische Minze)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und 30 Min. Wasser ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und mit einem Pinsel einölen. Die Auberginenscheiben abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Auf dem Blech verteilen und mit dem restlichen Öl bestreichen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 25 Min. backen.

3. Inzwischen für die Marinade die Zitronen auspressen und den Saft mit dem Kreuzkümmel, Zimt und Cayennepfeffer verrühren. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blätter grob hacken und unterrühren.

4. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, die Scheiben noch warm in eine Servierschale schichten und mit der Marinade beträufeln. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 2 Std. im Kühlschrank marinieren. Rechtzeitig vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, denn bei Zimmertemperatur schmecken die eingelegten Auberginen am besten.