Rezept

Geröstete Auberginen in Olivenöl eingelegt

Ein Rezept von Geröstete Auberginen in Olivenöl eingelegt, am 20.05.2025

Zutaten

- **8** dicke Auberginen
- **1** Zitrone
- Salz
- **4** getrocknete Chilischoten
- **4** dicke Stangen Staudensellerie
- **600 ml** bestes Olivenöl
- **3 EL** Kapern (in Salz)
- **2 TL** getrocknete Nana-Minze (aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft, ersatzweise frische Minze)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 3 Monate

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° Umluft vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Auberginen waschen, putzen und längs in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Selleriestangen waschen, putzen, trocken tupfen und quer in 1 cm breite Stücke schneiden.

2. Die Auberginenscheiben dicht nebeneinander auf die Backbleche legen. Die Zitrone auspressen. Die Auberginenscheiben mit Zitronensaft und 8 EL Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Die Selleriestangen um die Auberginen herum verteilen. Das Gemüse im heißen Ofen ca. 30 Min. garen, die Auberginenscheiben einmal wenden. Wenn sie leicht braun werden, ist das Gemüse fertig.

3. Die Auberginenscheiben in 4 cm breite Stücke schneiden, leicht zusammenklappen und abwechselnd mit den Selleriestücken, den Kapern und den Chilischoten in die Gläser schichten. Die getrocknete Minze obendrauf geben.

4. Das übrige Öl auf ca. 100° erhitzen und auf das Gemüse gießen, bis dieses ca. 1 cm hoch damit bedeckt ist. Mit einem Glasgewicht beschweren, sodass das Gemüse luftdicht unter dem Öl aufbewahrt ist. Ca. 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen. Dann mit Brot und italienischem Käse servieren. Restliches gewürztes Öl zum Kochen verwenden.