

Rezept

Marinierte Auberginen mit Peperoni

Ein Rezept von Marinierte Auberginen mit Peperoni, am 29.05.2023

Zutaten

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 3 kleine Auberginen | Fleur de Sel |
| Pfeffer | 1 milde rote Peperoni |
| 1 Knoblauchzehe | je 12 Stängel Oregano und Petersilie |
| 3 EL Zitronensaft | 1-2 Prisen Zucker |
| 4 EL Olivenöl | Olivenöl zum Wenden und Braten |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Auberginen waschen und putzen, quer halbieren und die Hälften längs halbieren. Die dünneren Viertel längs in zwei Spalten, die dickeren in drei Spalten schneiden (es ergeben sich so 30 etwa gleich große Spalten).
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Auberginenspalten in einer Schüssel in reichlich Öl wenden, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen (oben) in 15-20 Min. goldbraun und weich garen.
3. Inzwischen die Peperoni waschen, entstielen, längs halbieren, Samen und Trennwände herauskratzen, die Schote in Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Alles mit Zitronensaft, Fleur de Sel, Pfeffer, Zucker und Olivenöl mischen.
4. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, mit der Marinade beträufeln und gut durchmischen. Vor dem Essen mindestens 3 Std. abkühlen und marinieren lassen.