

## Rezept

# Rote Auberginen

Ein Rezept von Rote Auberginen, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>600 g</b>	Auberginen	<b>180 ml</b>	Olivenöl
<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>1 EL</b>	Weißweinessig
<b>4</b>	getrocknete Tomaten in Öl	<b>2 TL</b>	Tomatenmark
<b>1</b>	Sardellenfilet in Öl	<b>1 TL</b>	getrockneter Thymian
<b>1 Prise</b>	Cayennepfeffer		Salz
	Pfeffer		Honig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Auberginen quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese beidseitig mit Olivenöl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 30 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 180°) backen, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Knoblauch schälen, mit übrigem Öl, Essig, getrockneten Tomaten, Tomatenmark und Sardellenfilet pürieren. Thymian und Cayennepfeffer zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Auberginescheiben darin mindestens 1 Std. marinieren.