

## Rezept

# Sommerliches Auberginengemüse

Ein Rezept von Sommerliches Auberginengemüse, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>750 g</b> Auberginen	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>8 EL</b> Olivenöl	½ Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
Zucker	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Auberginen putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit 6 EL Öl verrühren. Zitronenhälfte waschen und in sehr kleine Stücke schneiden.

---

2. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Auberginen und Zitronenstücke ins heiße Öl geben und unter gelegentlichem Rühren 5-8 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Petersilie unter das fertige Auberginengemüse heben. Fein als Vorspeise oder als Beilage zu Kurzgebratenem.