

Rezept

Terrine provençale aux aubergines - Provenzalische Auberginenterrine

Ein Rezept von Terrine provençale aux aubergines - Provenzalische Auberginenterrine, am 20.06.2025

Zutaten

1 kgrote und gelbe Paprikaschoten500 gZucchini1 kgAuberginenca. 6 ELOlivenölMeersalzPfefferje 1/2 BundBasilikum1Knoblauchzehe3 ELPesto rosso2 ELThymianblättchenBackpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TERRINENFORM (1,5 L INHALT) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 155 kcal

Zubereitung

- 1. Den Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Das Gemüse waschen und putzen. Die Paprika halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein Blech legen. Zucchini und Auberginen mit der Aufschnittmaschine oder von Hand längs in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Einen Teil der Scheiben auf dem zweiten Blech verteilen, dünn mit Olivenöl bepinseln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- 2. Das Blech mit den Paprikahälften oben in den Ofen schieben, das zweite Blech unten. Nun das Gemüse 15-20 Min. backen, bis die Haut der Paprika schwarz wird und Blasen wirft. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Paprika in einen Tiefkühlbeutel geben und abkühlen lassen. Die Gemüsescheiben auf dem zweiten Blech sollen gegart und leicht gebräunt sein, dann das Gemüse vom Backpapier nehmen. Beide Bleche mit weiteren Gemüsescheiben belegen, diese mit Öl bepinseln und würzen, im Ofen garen und so fortfahren, bis alle Gemüsescheiben gegart sind.
- 3. Die Paprika häuten. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und unter das Pesto rühren. Die Terrinenform so mit Klarsichtfolie auskleiden, dass sie an beiden Seiten übersteht.
- 4. Zuerst schöne große Auberginenscheiben quer hineinlegen, sodass diese beidseitig überlappen. Nun abwechselnd alle Gemüsescheiben in die Form schichten, dabei die Schichten mit Pesto rosso, Thymianblättchen und Basilikum würzen. Die überlappenden Auberginenscheiben mitsamt Klarsichtfolie über das Gemüse klappen, die Terrine mit einem Gewicht (z. B. einer Milchtüte) beschweren und über Nacht im Kühlschrank pressen.
- 5. Am nächsten Tag die Terrine mit Hilfe der Folie aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.