

# Auberginen mariniert

## Melanzane marinate



### Zutaten für vier Personen:

2 Auberginen

Salz

Olivener Öl

Zitronenscheiben und kleine Tomaten für die Garnitur

### Marinade:

Salz (wenig)

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Balsamico-Essig

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

4 EL Olivenöl

1. Auberginen waschen, schälen und längs in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Auf beiden Seiten kräftig salzen und 30 Minuten schwitzen lassen.

3. Auberginenscheiben mit Küchentüchern trockentupfen.

4. In einer Grillpfanne im erhitzten Olivenöl auf beiden Seiten jeweils 90 Sekunden braten.

5. Die Marinade in einer Schüssel rühren. Die gebratenen Auberginenscheiben durch die Marinade ziehen und dann in eine Auflaufform einschichten. Wenn alle Scheiben eingeschichtet

sind, den Rest der Marinade über die Scheiben gießen.

6. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

7. Vor dem Servieren überschüssige Marinade entfernen.

### Hinweise:

Für das Aussehen ist es besser, wenn man die Auberginen nicht schält.

Auf einer großen Platte zusammen mit anderen italienischen Vorspeisen anrichten.

Dazu passt in Streifen geschnittenes Röstbrot mit Knoblauch.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 04.02.2019