

Melanzane marinate

Marinierte Auberginen

Foto Seite 92 (oben)

3 Auberginen (ca. 750 g)

ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte auslegen

ca. 1½ Esslöffel Salz

darüberstreuen, ca. ½ Stunde stehen lassen, dann die entstandene Flüssigkeit abgiessen, Auberginen mit Haushaltspapier trocknen

Oliven- oder anderes Öl, nach Bedarf

in der Bratpfanne heiss werden lassen, Auberginen portionenweise beidseitig leicht braten, wieder auf der Platte auslegen

1 dl Weisswein- oder Kräuternessig

2 Knoblauchzehen, gepresst

beides aufkochen

1 kleiner Peperoncino, halbiert

entkernen, in Streifen schneiden, beigeben

Pfeffer aus der Mühle

1 Lorbeerblatt

beifügen, aufkochen, heiss über das Gemüse giessen, zugedeckt ca. ½ Tag kühl stellen

Schnittlauch, Basilikum, Oregano

fein schneiden, vor dem Servieren darüberstreuen