

Marinierte Auberginen und Paprikaschoten

Für 4-6 Personen

2 Auberginen (750 g)	Salz	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	2 EL Zitronensaft
1 EL Honig	Pfeffer	2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen	8 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft	1 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Die Auberginen putzen, waschen und quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben salzen, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Min. in Wasser ziehen lassen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.

Die Auberginenscheiben kurz abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit dem Öl und den Kräuterzweigen in eine große ofenfeste Form geben. Im heißen Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun und weich garen, dabei ab und zu wenden. Die Auberginen herausnehmen und die Kräuter entfernen. Den Zitronensaft in einem kleinen Topf mit dem Honig erhitzen. Über die Auberginenscheiben träufeln und gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren zugedeckt mindestens 5 Std.

marinieren lassen.

Während die Auberginen garen, für die Paprikaschoten die Schoten vierteln, die Trennwände und Kerne entfernen. Die Paprikaviertel waschen und trocken tupfen, mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min.

garen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Schoten aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit einem spitzen Messer die Haut abziehen.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln, mit Öl, Zitronensaft und Essig gut verrühren. Die gehäuteten Paprikastücke auf eine Platte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade darübergießen und die Schoten zugedeckt mindestens 5 Std. marinieren.

NN am 14. August 2024