

## **Marinierte Auberginen**

by Andreas - Sonntag, März 12, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/marinierte-auberginen/>



Ein farbenfrohe Beilage, die gut zu Risotto oder Kartoffelpüree passt. Auberginen muss man heute nicht mehr vor Gebrauch mit Salz einreiben um dem Gemüse die Bitterstoffe zu entziehen. Die heute üblichen Sorten haben kaum noch Bitteres.

**3 mittelgroße Auberginen**

**1 rote Chilischote**

**2 Knoblauchzehen**

**1 EL Kapern**

**200 ml Olivenöl**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und in 50 ml Olivenöl auf beiden Seiten gut anbraten. Die Chilischote entkernen und mit den Knoblauchzehen fein hacken. Kapern und das restliche Olivenöl dazugeben und pfeffern und salzen und gut vermischen. Die Auberginenscheiben überlappend in eine Auflaufform legen und mit der Marinade übergießen. Mindestens 8 Stunden kühlstellen und durchziehen lassen.

**Weitere Empfehlungen:**

**Senfpüree**

Hier mal wieder eine Kartoffelpüree-Variation. Diesmal mit Senf. Erlaubt ist die ganze Senfpale...

**Mushy Peas - traditionelles britisches Erbsenpüree**

Mushy Peas werden üblicherweise zu Fish & Chips gereicht. Das Püree ist von der Konsis...

**Quittenmus**

Da ich noch zwei Quitten von meinem letzten Quittenchutney übrig hatte, habe ich diese zu einem...