

Italienische Rezepte

Marinierte Auberginen - Melanzane Marinata

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aubergine, Gemüse, Italien

4	kleine Auberginen (ca 500 g)	Schweineschmalz
1/2 Bund	Glatte Petersilie	5 Essl. Weinessig
1/2 Bund	Basilikum	Salz
6	Salbeiblätter (evtl. mehr)	Pfeffer aus der Mühle
3	Knoblauchzehen	

Auberginen waschen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden, Stielansatz entfernen. Scheiben salzen, lagenweise auf einem großen Teller (oder Schüssel) stapeln, mit einem zweiten Teller abdecken und ein Gewicht darauf stellen. Mindestens 30 Min. ziehen lassen.

Auberginen abspülen und gut trocken tupfen. 1-2 EL Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben Portionsweise hinein geben, von beiden Seiten je 2 Min. braten. Nach Bedarf übriges Schweineschmalz dazugeben. Gebratene Auberginen aus der Pfanne nehmen, auf Küchentuch gut abtropfen lassen.

Je 1/2 Bund Petersilie und Basilikum, 6-8 Salbeiblättchen und 3 Knoblauchzehen sehr fein hacken und mischen. Auberginenscheiben lagenweise in eine Schüssel schichten, jede Lage salzen, pfeffern mit etwas Weinessig beträufeln und mit der Kräuter-Knoblauch-Mischung bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Als Beilage zu gekochtem oder gebratenem Fleisch servieren
Zubereitungszeit: 70 Min.
(+12 Stunden Marinieren)