

Auberginen an Gemüsemarinade

für 2 Personen

Saison Juni-September

1 mittlere Aubergine
6 EL Olivenöl
Salz Pfeffer aus der Mühle

Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 220 Grad ca. 10- 15 Min. backen.
Auf einer Platte auslegen.

1 kleine gelbe Peperoni
2 feste kleine Tomaten
2-3 zarte Zweige Stangensellerie
1 kleine Zwiebel
6 grüne Oliven ohne Stein
½ Bund Basilikum
1 EL Pinienkerne

2 EL Rotweinessig

Peperoni entkernen und würfeln. Tomaten quer halbieren entkernen und ebenfalls würfeln. Stangensellerie mitsamt Grün in Scheibchen schneiden.
Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Kapern kurz warm spülen. Oliven in Streifen schneiden. Basilikum fein hacken.

In der Bratpfanne ein wenig Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Peperoni und Stangensellerie beifügen und unter häufigem wenden 5 Min. mit dünsten.

Dann die Tomaten und das Basilikum beifügen und alles weitere 5 Min. dünsten. Zuletzt die Kapern, die Oliven, die Pinienkerne und den Essig untermischen und alles noch 2-3 Min. dünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und wenn nötig 1 EL Olivenöl nachgeben.
Das Gemüse noch warm über die Auberginen verteilen.

Mit frischem Brot servieren.

