



## Marinierte Auberginen mit Salat

Mit nichts weiter als mit Knoblauch und Olivenöl marinierte Auberginen passen zusammen mit Oliven und eingelegten Gemüsen bestens zu einem Antipasto. Als einzelne Vorspeise, zusammen mit Salat serviert, macht sich eine zusätzliche, südländische Garnitur sehr gut. Nicht zu üppig: Etwas Peperoncino, frische Apfelminze und eingelegte Tomate.

Apfelminze ist deutlich milder als die gängigere Pfefferminze, die mit ihrem hohen Mentholgehalt nicht zu empfehlen ist.

Dazu ein einfacher grüner Salat mit Baby-Lattich, Piccadilly-Tomaten, Frühlingszwiebel, weissem Balsamico und Olivenöl.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

1 Aubergine ca. 300g  
Salz und Pfeffer  
8cl Olivenöl  
2-3 Knoblauchzehen  
6cm milder Peperoncino  
1 Zweig Apfel-Minze  
1-2 eingelegte Tomaten  
weisser Balsamico

### Salat

1 Baby-Lattich  
2 Piccaldilly-Tomaten  
1 Frühlingszwiebel  
2El Olivenöl  
1El weisser Balsamico  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Enden der Aubergine kappen und die Frucht längs halbieren. Auberginenstücke längs zu 1cm dicken Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Beidseitig nicht zu knapp salzen. Aubergine 30 Minuten ziehen lassen bis sich auf den Schnittflächen Wasserperlen bilden.

Knoblauchzehen zum Olivenöl pressen, leicht pfeffern und vermischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Auberginenscheiben kurz mit kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trocknen und etappenweise in einer trockenen Bratpfanne beidseitig heiss anrösten, bis sie deutliche Röstspuren zeigen.

Einen flachen Teller mit Knoblauchöl einpinseln, Auberginenscheiben dazulegen und grosszügig mit Knoblauchöl einpinseln. Eine weitere Lage Aubergine auflegen, mit Öl einpinseln usw. Mindestens 2, besser 3-4 Stunden ziehen lassen.

Ein paar Blätter Lattich auf einem Teller auslegen, Tomaten und Frühlingszwiebel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Auf die Salatblätter legen.

Olivenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen, Schote zu kleinen Würfelchen schneiden. Minze zu feinen Streifchen schneiden, eingelegte Tomate klein würfeln.

Auberginenscheiben kurz abtropfen lassen und zum Salat legen. Mit Tomate, Peperoncino und Minze bestreuen.

Salat mit Salatsauce, Auberginen mit wenig Balsamico beträuffeln.





