

Italienische Rezepte

Melanzane Marinade MARINIERTE AUBERGINEN

Anzahl: 4 Tassen

Gattung: Antipasto, Gemüse, Italien

3	Liter Wasser	- zerrieben
500 g	Auberginen, ungeschält und - in 2 1/2 cm große (evtl. - mehr) - Würfel geschnitten (etwa - 6 Tassen)	1/2 Teel. Getrocknetes Oregano, - zerrieben
1/4 cup	Weinessig	1/2 Teel. Salz
1/2 Teel.	Feingehackter Knoblauch	1/8 Teel. Grob gemahlener schwarzer - Pfeffer
1/2 Teel.	Getrocknetes Basilikum,	1/4 cup Olivenöl
		1 Essl. Abgetropfte Kapern

In einem großen Kochtopf oder Suppenkessel das Wasser auf großer Hitze aufsprudeln lassen. Die gewürfelten Auberginen hineintun, die Hitze reduzieren und unbedeckt 10 Minuten lang schwach kochen lassen, bzw. bis die Auberginen nur einen ganz geringen Widerstand leisten, wenn ein Würfel mit der Spitze eines scharfen Messers geprüft wird. Die Würfel in einem großen Sieb oder Durchschlag abtropfen lassen und mit Küchentuch abtrocknen. In einer großen Salatschüssel Essig, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer miteinander vermischen, die Auberginenwürfel hineintun und sie vorsichtig vermengen, bis sie mit dem Essig und den Kräutern überzogen sind. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde marinieren. Kurz vor dem Anrichten die Auberginen in Olivenöl schwenken und mit Kapern bestreuen.