

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Auberginen mit Peperoni-Concassé

Zutaten (für 4 Personen)

2-3 Auberginen
Olivenöl extra vergine
Salz

2 kleine rote Peperoni
8 EL Olivenöl extra vergine
Salz
3 EL fein geschnittenes Basilikum
1 EL fein geschnittene Pfefferminze
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Zitronensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Basilikum für die Garnitur

Rezept aus:

M. Buser, A. Koch
«Von fast vergessenen Gemüsen Kräutern und
Beeren»
Fona Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

U. Klaphake
«Reichtum ernten»,
Kosmos Verlag

E. Achtner-Theiss, S. Kumm
«Mangold und Pastinake»,
Thorbeck Verlag

M. Buser
«Wurzelgemüse»,
Fona Verlag

B. Bartha-Pichler, M. Zuber
«Haferwurzel und Feuerbohne»,
AT Verlag

M. Tschirner
«Pasinaken & Co.»,
Umschau Verlag

Zubereitung:

Die Auberginen beidseitig kappen, und quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen.

Backpapier auf ein Blech legen und mit Olivenöl bepinseln.

Auberginenscheiben auf das Backpapier legen und die Scheiben mit Olivenöl bepinseln und salzen.

Blech in der Mitte in den Ofen schieben, das Gemüse 30 Min. braten, bis es weich ist. Nach halber Backzeit noch einmal mit Olivenöl bepinseln. Auf einer Platte auskühlen lassen.

Die Peperoni halbieren und entkernen, die Hälften klein würfeln, im Olivenöl weich dünsten, mit Salz würzen, auskühlen lassen. Kräuter mit dem Zitronensaft unterrühren. Peperoniwürfelchen auf die Auberginenscheiben verteilen.