Marinierte Auberginen

Zutaten:

2-3 kleine oder mittelgroße Auberginen, Kräuter nach Geschmack, 4 El Balsamico, 250ml Olivenöl, 3 Knoblauchzehen gepresst, etwas Salz, Olivenöl zum Braten.

Zubereitung:

Die Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und ca. 30min entwässern lassen.
Anschließend das Salz gründlich abspülen.
Die Auberginen in Öl anbraten.
Aus Balsamico, Olivenöl, Knoblauch, den Kräutern und einer Prise Salz eine Marinade herstellen.

Die Auberginenscheiben nach dem Braten damit bestreichen, in eine Auflaufform legen und am über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Fertig!

Guten Appetit!