



Marinierte Aubergine mit Pecorino sardo und eingelegten Tomaten

Es ist eine einfache, aber gut schmeckende Vorspeise, ganz nach italienischer Art mit wenigen, aber gute Zutaten die sich gut ergänzen. Die Aubergine wird zu Scheiben geschnitten und in reichlich Marinade eingelegt - Auberginen saugen das Öl wie Schwämme auf (und lassen es beim Braten wieder ausfliessen). Kurz angebraten und ausgekühlt werden sie mit klein geschnitten, eingelegten Tomaten und würzigem, aber nicht zu rezentem sardischen Pecorino belegt.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1 Aubergine, ca. 250g
1dl Olivenöl
2-3 grosse Knoblauchzehen
1/2Tl Salz
1/2Tl schwarzer Pfeffer
3-4 eingelegte Tomaten
50g Pecorino Sardo

Zubereitung

Olivenöl in ein Schälchen giessen, Knoblauch dazupressen und mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Stilansatz von der Aubergine wegschneiden, die Frucht längs zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden.

Etwa 1/3 der Marinade auf einen Teller giessen, Auberginenscheiben darauflegen und mit dem Rest der Marinade übergiessen und etwas verstreichen. Mit Folie abdecken und 1 1/2 bis 2 Stunden ziehen lassen.

Auberginenscheiben ohne zusätzliches Öl bei mittlerer Temperatur auf jeder Seite 2-3

Minuten braten und zum auskühlen und entölen auf Haushaltspapier auslegen, dabei etwas trockentupfen.

Eingelegte Tomaten würfeln, mit einem Messer kleine Späne vom Pecorino abziehen.

Auberginenscheiben auf Tellern anrichten und mit Tomatenwürfeln und Pecorino-Spänen bestreuen.





