

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 06.07.2021

Aubergine und Paprika aus dem Ofen

Für 4 Personen

Zutaten

4 Paprikaschoten, rot
3 Auberginen (mittlere Größe)
etwas Salz
120 ml Olivenöl
etwas Pfeffer aus der Mühle
3 Knoblauchzehen
0,5 Bund Petersilie (nach Beliebe)

Außerdem:

1 Fladenbrot, Ciabatta oder Baguette



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Paprika abbrausen, halbieren und Kerne und Stielansatz entfernen. Paprika mit den Schalenseiten nach oben auf einer Hälfte eines Backblechs verteilen.
3. Auberginen putzen, abbrausen, trockenreiben und klein schneiden.
4. Salz und Olivenöl mischen. Auberginen und Paprika damit einreiben und auf der anderen Blechhälfte verteilen.
5. Das Gemüse in den heißen Backofen schieben. Rösten, bis die Paprikaschalen schwarz zu werden beginnen. Paprika dann vom Blech heben, mit angefeuchtetem Küchenpapier bedeckt beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.
6. Auberginen ebenfalls rösten, bis sie gebräunt und gar sind. Etwa alle 15 Minuten vorsichtig wenden.
7. Paprikahälften abziehen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.
8. Knoblauch, Salz, Pfeffer und Rest Olivenöl in einer Schüssel mischen. Paprikastücke untermischen und ziehen lassen.
9. Fertig geröstete Auberginen inklusive Schmorsud vom Blech etwas abkühlen lassen, dann unter die Paprika mischen.
10. Vor dem Servieren Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein schneiden und unter das Gemüse mischen.
12. Gemüse mit Salz, Pfeffer abschmecken und zum Beispiel zu knusprigem Brot servieren.