

Berenjenas de Almagro

Marinierte Mini-Auberginen sind eine wahre Köstlichkeit. Ich lege sie gerne auf die spanische Weise ein und reiche sie als [Tapas](#)-Gericht. Durch Nelken, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Thymian und Minze erhalten sie so ein einzigartiges Aroma.



Berenjenas de Almagro | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Schälchen): 500 Gramm Mini-Auberginen | 300 Milliliter Olivenöl | 6 Knoblauchzehen | 0,5 Esslöffel Nelken | 6 Lorbeerblätter | 2 Teelöffel getrockneter Thymian | 1 Teelöffel getrocknete Minze | 200 Milliliter Weißweinessig | 200 Milliliter Wasser | 1 Esslöffel Salz | 1 Esslöffel Zucker



Berenjenas de Almagro | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4 Tage): 1. Olivenöl samt der Gewürze auf 60 Grad erhitzen, dann über Nacht kalt stellen. 2. In einem kleinen Topf Wasser und Essig mit Salz und Zucker zum kochen bringen. 3. Auberginen im Wasser fünf Minuten blanchieren. 4. Auberginen herausnehmen, kurz abtropfen lassen, dann einritzen. 5. Auberginen in die Marinade geben. 6. Auberginen mindestens 3 Tage marinieren lassen. Dabei darauf achten, dass die Auberginen vom Öl bedeckt sind und kühl stehen. 7. Vor dem Servieren die Auberginen kurz abtropfen lassen.

Nährwerte/Schälchen: 485 Kalorien | 50,5 Gramm Fett | 6,3 Gramm Kohlenhydrate | 3 Gramm Eiweiß