

Berenjenas moriscas

Auberginen nach Maurenart

für 4 Personen

- 2 grosse Auberginen, in 5mm dicke Scheiben geschnitten
- 6 EL Olivenöl
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 Zitrone, den gepressten Saft
- 1 Zweig Oregano, die abgezupften Blätter
- gemahlener Kreuzkümmel
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Auberginen auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im auf 240°C vorgeheizten Backofen von beiden Seiten in etwa 15 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen.

Alle weiteren Zutaten mit dem restlichen Olivenöl mischen.

Die etwas abgekühlten Auberginen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Marinade dazugeben und vorsichtig, aber gut untermischen. Mit Oregano, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.