

Marinierte Auberginen

Auberginen längs oder quer in dünne Scheiben scheiden, salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Scheiben trocken tupfen und in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Reichlich Basilikum und Knoblauch fein hacken, mit dem Saft von 1 Zitrone und $\frac{1}{2}$ Orange verrühren und über die noch heißen Auberginen geben. Parmesankäse grob reiben und kurz vor dem Servieren mit Basilikumblättchen über die Auberginen geben.