



Melanzane Cinque Terre

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der mediterrane sizilianische „Auberginen Anti - Pasti“

Zutaten

- 2 große Auberginen
- 250 g Thunfisch in Olivenöl (Konserve)
- 60 g Kapern
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 El Olivenöl
- Saft 1 Limette
- Etwas Limettenabrieb
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch grob zerbröckeln und mit dem Weißwein pürieren. (Mixer oder Zauberstab) Die Hälfte der Kapern fein hacken, unterheben und Alles mit schwarzem Pfeffer, Limettensaft und etwas Abrieb abschmecken.

Schritt2

Die Auberginen waschen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden und zunächst ca. 20 min. einsalzen.

Schritt3

Danach in heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, mit Küchentrepp trocken tupfen.

Schritt4

(Oder auf eingeeölte Alufolie legen und unter den Grillschlangen des Backofens (220° C) braten)

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Abkühlen lassen, auf einer großen Platte anrichten, etwas pfeffern, und die Thunfischsoße darüber geben.

Schritt7

Für die Deko: Einige Limettenspalten und die restlichen Kapern.

Schritt8

.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** herzhaft, passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melanzane-cinque-terre/>