



MEIN GENUSS



Marinierte Auberginen mit Garnelen



It's a match!

It's a match! Unsere hochwertigen weißen Pfefferkörner verfeinert besonders Vorspeisen und Antipasti Gerichte!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Für die Auberginen-Marinade werden 3 EL **Olivenöl, Balsamico**, etwas Salz, weißer Pfeffer und Oregano gut vermischt. Die Marinade erst einmal beiseite stellen.
- 2 Die Auberginen in dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Marinade beidseitig mit einem Pinsel auf den Auberginen-Scheiben verteilen. Mit der Schnittfläche nach unten in den auf 200°C *Ober-/ Unterhitze (Umluft 180° C)* vorgeheizten Backofen geben.
- 3 Nach etwa 30 Minuten sind die Auberginen gar. Ungefähr 10 Minuten vor Ende der Garzeit kannst du damit beginnen, den Knoblauch zu hacken und die Peperoni in feine Scheiben zu schneiden. 1 EL des **Griechischen Olivenöls** in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 4 Den Knoblauch und die Peperoni darin anbraten. Die Garnelen hinzugeben und pro Seite einige Minuten braten. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und zu den Garnelen geben.
- 5 Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit den Garnelen und einem Schuss Olivenöl auf einem Teller anrichten und anschließend mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig servieren.

Zutaten

2 Auberginen, mittelgroß
10 Garnelen „*Crevettes roses*“
1 Peperoni
2 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel
4 EL Griechisches Olivenöl
1 EL Premium Balsamico
Frischer oder getrockneter Oregano
Weißer Pfeffer
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.