

Zutaten für zwei Portionen

2 mittelgroße Auberginen
4 Fleischtomaten
4 Knoblauchzehen
100 ml Sonnenblumen- oder Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Essig
1 EL feingehackte glatte Petersilie

Zutaten

Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und mit einem Holzbrett beschwert, ca. 1 Stunde ruhen lassen. Die Tomaten in der Zwischenzeit enthäuten, vierteln und von den Stilanätzen befreien. Das Fruchtfleisch würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Die Hälfte des Öls in einem kleinen Topf erhitzen. Den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend die Tomatenwürfel einrühren. Nach dem ersten Aufkochen mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie dazugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier sorgfältig abtupfen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zusammen mit der Tomatensauce anrichten und servieren.

Dazu schmeckt zum Beispiel Reis oder frisches Fladenbrot.

Autorin: Laura Zimprich