

Geröstetes Gemüse Spanisch Escalivada

Zutaten für 4 Portionen :

2 kleine Auberginen
4 Eiertomaten
2 gelbe oder rote Paprikaschoten
1 große Gemüsezwiebel
Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung :

Für das Escalivada den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Auberginen waschen trocknen, längs in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. Die Gemüsezwiebel schälen und achteln. Die Paprikaschoten waschen. Die Eiertomaten waschen und halbieren. Alufolie auf ein Backblech legen und mit Olivenöl einpinseln. Die Auberginenscheiben wieder abtrocknen und auf das Blech legen, dazu die ganzen Paprikaschoten. Die halbierten Eiertomaten auf die Schnittfläche legen, sowie die Zwiebel-Achtel. Die Backofentemperatur auf 180 °C Ober- Unterhitze reduzieren und die Gemüse in 40 Minuten weich dünsten. Mehrmals wenden – vor allem die Paprikaschoten.

Die Gemüse abkühlen lassen. Paprika und Tomaten häuten. Paprika, Tomaten und Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Petersilien-Blättchen oder Blättchen vom frischen Oregano garnieren. Das Escalivada kann man lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.