

# ***Auberginen und Zucchini eingelegt***

## **Zutaten**

Olivenöl	ca. 150 ml
Knoblauchzehen	ca. 6 Stück
Salz	1 TL
Thymian, getrocknet	1 TL
Rosmarin, getrocknet	1 TL
Auberginen	2 mittelgroße
Zucchini	2 - 3 Stück
weißer Balsamico oder heller Essig	Ca. 50 ml
Petersilie oder andere Kräuter wie Basilikum frisch	1 Bund
Öl nach Geschmack (am besten kein Olivenöl, sonst flockt es aus)	Ca. halber Liter (je nach Gläser)

## **Zubereitung**

1. Die Knoblauchzehen pressen und mit Salz, Thymian und Rosmarin mit einer Gabel zerkleinern. Mit 150 ml Öl verrühren und mehrere Stunden zugedeckt ziehen lassen.
2. Auberginen und Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Auberginen-Scheiben dicht nebeneinander darauflegen. Oberseite mit der Knoblauch-Kräuter-Marinade bepinseln - wenden nicht nötig - und ca. 15 Min. im Ofen garen.
4. In den letzten 5 Min. mit Petersilien-Blättchen bestreuen und zu Ende garen.
5. Auberginen auf einer großen Platte ausbreiten und abgekühlt großzügig mit Essig bepinseln. Danach genauso mit den Zucchini verfahren. Sie brauchen etwas kürzer als die Auberginen.
6. Zum Sterilisieren der Gläser randvoll kochendes Wasser hineingießen, Deckel locker auflegen und 20 min. stehen lassen. Alternative: Gläser in den Ofen stellen, wenn die 160 °C erreicht sind 10 min erwärmen und anschließend abkühlen lassen.
7. Zucchini und Auberginen in das Glas schichten und jede Lage mit Öl aufgießen. Die letzte Lage sollte mind. 1 cm mit Öl bedeckt sein. Vor Genuss mehrere Tage im Kühlschrank ziehen lassen und auch weiter dort aufbewahren. Diese Antipasti sind im Kühlschrank mehrere Monate haltbar, vorausgesetzt, sie sind immer mit Öl bedeckt (nötigenfalls nachfüllen) und werden stets mit sauberem Besteck entnommen.