



## Patate melanzane e peperone/ Gemüse-Peperonata

Diese schmackhafte Peperonata eignet sich hervorragend, um auch kalt verzehrt zu werden. Bei der Zubereitung von Auberginen gilt: Sie werden immer süßlicher und feiner im Geschmack, je länger man sie kocht oder backt. Kurz angebratene, gegrillte Auberginen sehen zwar gut aus, doch schmecken meist nicht, da sie einfach noch nicht richtig gar sind. Deshalb ist die Aubergine in Deutschland oft nicht sehr beliebt. Zeig den Leuten, wie es richtig geht!

Zubereitungszeit 35 Minuten plus ca. 25 Minuten Ruhezeit

### Für 4 – 6 Personen

2 mittelgroße Auberginen  
Salz  
3 Kartoffeln  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
5 EL Olivenöl extra vergine  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine rote Tropea-Zwiebel  
(alternativ 2 Schalotten)  
2 Tomaten  
1 Stängel Basilikum  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Auberginen waschen, putzen und grob in 2–3 cm große Stücke schneiden. In eine Schüssel geben, salzen und etwa 25 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Kartoffeln schälen und grob in 2–3 cm große Stücke schneiden. Beide Paprika waschen, entkernen und ebenfalls grob in 2–3 cm große Stücke schneiden. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Paprika hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten anbraten.

Quelle: **Cucina della nonna: Traditionelle Familienrezepte aus meiner italienischen Heimat.** Domenico Gentile. Becker Joest Volk Verlag. ISBN: 78-3-95453-290-2

Von den Auberginen die ausgetretene Flüssigkeit mit Küchenpapier abtupfen. Auberginstücke mit in die Pfanne geben und etwa 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren mitbraten. Sobald die Kartoffeln weich sind, alles aus der Pfanne nehmen und restliches Olivenöl darin erhitzen. Knoblauchzehe schälen und die ganze Zehe darin goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und entsorgen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten waschen, in kleine Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen, dann mit den Zwiebeln in die Pfanne geben und im Knoblauchöl einige Minuten braten.

Das gebratene Gemüse wieder dazugeben. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.