

Provenzalische Auberginenterrine

Für eine Terrinenform (1,5 Liter)

Zubereitungszeit ca 1,30 h, Kühlzeit ca 12h

1 kg rote und gelbe Paprika, 500g Zucchini, 1 kg Auberginen, ca 6 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, 1/2 Bund Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Pesto rosso, 2 EL Thymianblättchen

Backpapier

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Gemüse waschen und putzen. Die Paprika halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein Blech legen. Zucchini und Auberginen in ca 5 mm dünne Scheiben schneiden. Einen Teil der Scheiben auf dem zweiten Blech verteilen, dünn mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern.

Das Blech mit den Paprikahälften oben in den Ofen schieben, das zweite Blech unten. Nun das Gemüse 15-20 min backen, bis die Haut der Paprika schwarz wird und Blasen wirft. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Paprika in einem Tiefkühlbeutel geben und abkühlen lassen. Die Gemüsescheiben auf dem zweiten Blech sollen gegart und leicht gebräunt sein, dann das Gemüse vom Backpapier nehmen. Beide Bleche mit weiteren Gemüsescheiben belegen, diese mit Öl bepinseln und würzen, im Ofen garen und so fort fahren, bis alle Gemüsescheiben gegart sind.

Die Paprika häuten. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und unter das Pesto rühren. Die Terrinenform so mit Klarsichtfolie auskleiden, dass sie an beiden Seiten übersteht.

Zuerst schöne große Auberginenscheiben quer hineinlegen, sodass diese beidseitig überlappen. Nun abwechselnd alle Gemüsescheiben in die Form schichten, dabei die Schichten mit Pesto rosso, Thymianblättchen und Basilikum würzen. Die überlappenden Auberginenscheiben mitsamt der Klarsichtfolie über das Gemüse klappen. Die Terrine mit einem Gewicht (Milchpackerl) beschweren und über Nacht im Kühlschrank pressen.

Vor dem Servieren die Terrine mit Hilfe der Folie aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüße, Eva