

Warmer Auberginen-Tomaten-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

3-4 Auberginen – 1kg Tomaten – 2 Stangen frischer Knoblauch mit Grün (oder 4-5 Knoblauchzehen) – Cayennepfeffer – Salz – Pfeffer – Petersilie – 200g Feta – Öl zum Braten

Zubereitung:

- Die Auberginen waschen, putzen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden, diese in eine Schüssel schichten und jede Schicht mit Salz bestreuen. Abdecken und etwa eine halbe Stunde stehen lassen
- Danach die ausgetretene Flüssigkeit abgießen, bzw. mit einem Küchentuch abtupfen
- Die Auberginenscheiben würfeln
- Die Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln (Das Innere der Tomaten für Sauce o.ä. aufheben)
- Den frischen Knoblauch putzen, evtl. längs halbieren und in schmale Streifen schneiden (trockene Knoblauchzehen schälen und würfeln)
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten
- Tomaten- und Auberginenwürfel zugeben und alles etwa 2 Minuten bei milder Hitze anbraten
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken
- Petersilie waschen, trocknen und fein hacken; Feta würfeln
- Petersilie und Feta über den Salat streuen und servieren
- Dazu passt frisches Baguette und Zaziki

Wir wünschen guten Appetit!

