

Insalata di melanzane



Zubereitung

Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen

Auberginen backen: Ganze Auberginen etwa 1 Stunde auf einem Blech backen bis sie durch und durch weich sind. Noch heiß quer halbieren. Mit einem Löffel das Fleisch herausstechen, in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen und die Haut entsorgen.

Chili rösten: Den Chili in einer heißen (Grill)pfanne auf allen Seiten Farbe annehmen lassen, dann in Stücke schneiden.

Vinaigrette zubereiten: Im aufgefangenen Auberginensaft das Salz auflösen. Zitronensaft und Kapern zugeben und zusammen mit dem Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren.

Zutaten für 4 Personen

- 2 runde, hell-violette Auberginen
- 1 TL Meersalz
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
- 1 langer roter Chili
- 10g Salzkapern, gut gewässert
- 50ml kräftiges Olivenöl «extra vergine»
- Je 1 Bund Minze, Majoran, grobblättrige Petersilie grob gehackt

Anrichten: Das Auberginenfleisch in grobe Stücke zupfen, auf einem Teller arrangieren, mit der Vinaigrette beträufeln und mit den gehackten Kräutern und den Chilstücken garnieren.