

Auberginensalat

(Vinetesalat)

Zutaten

4 Auberginen
1 Zwiebel
2 EL Öl
2 EL Mayonnaise
1 TL Essig
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Auberginen (auch Vinete oder Melanzani genannt) werden ringsherum kräftig gebraten. Dabei soll das Innere weichkochen und die äußere Schale kann ruhig verbrennen. Das geht über Grillkohle, bis sie nach ca. 20-30 Minuten ringsherum weich sind. Man kann die Auberginen auch in der Backröhre braten. Backofen auf 230-240 Grad Ober- Unterhitze vorheizen, Auberginen ringsherum mit einem spitzen Messer oder einer Gabel einige Male einstechen, damit Dampf entweichen kann und die Früchte nicht platzen. Je nach Größe der Früchte, 60-90 Minuten braten. Nach dem Braten ablegen und abkühlen lassen. Die Früchte der Länge nach vierteln, das Auberginenfleisch sanft mit dem Kochmesser-Rücken auf ein Küchenbrett schaben, äußere Schale wegwerfen. Das Auberginenfleisch mit einem Kochmesser fein hacken und in einer geräumigen Schüssel sammeln. Edelstahl oder Holzmesser verwenden. Danach Zutaten hinzufügen, gut vermischen, abschmecken und ein paar Stunden ziehen lassen. Auberginensalat wird kalt zu frischem Brot serviert, - oder als Beilage.

Alternativen der Zubereitung:

Oben links; mit Mayonnaise, 3 Zehen Knoblauch und 3 EL Quark...
Oben rechts; mit Olivenöl und 2 Zehen Knoblauch...
Unten links; mit Zwiebeln und Sonnenblumenöl...
Unten rechts; mit Zwiebeln, Olivenöl und Paprika...

