

Auberginensalat

437

Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: 2 mittelgroße Auberginen
5 EL Öl
400 g Kartoffeln
150 ml Rotwein oder Brühe (Instant)
1 Fleischtomate (140 g)
50 g Rucola
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Saft von 1 Zitrone
Zucker
2 rote Zwiebeln

Rezept: Die Auberginen in Scheiben schneiden und im heißen Öl bei kleiner bis mittlerer Hitze portionsweise von beiden Seiten braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und das Öl mit einer zweiten Lage Küchenpapier ausdrücken. Die Kartoffeln schälen und würfeln. In Rotwein oder Brühe zehn Minuten kochen und im Sud lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen die Fleischtomate waschen und würfeln. Rucola waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln abgießen, den Rotweinsud für eine Salatsoße auffangen. Kartoffeln, Auberginen, Tomate und Rucola vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Für die Soße den Knoblauch zerdrücken. Rotweinsud mit Zitronensaft und Knoblauch verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und über den Salat geben. Zwiebeln schälen, in möglichst dünne Ringe schneiden und darüber streuen.

Tipp
Dazu Fladenbrot oder Baguette.