

Salat mit gegrillter Aubergine

Für 1 Portion / Zubereitung ca. 40 Minuten

Zutaten:

1 kleine Aubergine
etwas Steinsalz
1 Handvoll Rucola
2 Stängel glatte Petersilie
1 Granatapfel
1 EL Tahin (Sesampaste)
Saft von ½ Bio-Zitrone
etwas Knoblauch nach Belieben
etwas natives Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



(C) Anke Schütz für ZS Verlag

1. Aubergine waschen, putzen, in schmale Scheiben schneiden, leicht salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Rucola und Petersilie waschen und trocken tupfen. Rucola verlesen, Petersilienblättchen fein hacken. Granatapfel aufschneiden und die Kerne entnehmen, den Saft dabei auffangen.
2. Tahin mit Zitronensaft und nach Belieben geschältem Knoblauch pürieren, den Granatapfelsaft dazugeben, falls nötig, mit etwas Wasser verdünnen. Auberginenscheiben abspülen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl einpinseln. In einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten und abkühlen lassen, dann grob zerteilen.
3. Rucola und gehackte Petersilie mit den Auberginenstücken in eine Schüssel geben, pfeffern und mit dem Dressing vermischen. Mit den Granatapfelkernen bestreuen.

