

Salat aus geröstetem Gemüse

Salate » Gemüse-Salate

Zutaten (6 Personen)

- » 500g Aubergine(n)
- » 4 EL Olivenöl
- » 4 rote Paprika
- » 6 Knoblauchzehe(n)
- » 6 Tomate(n)
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 1/2 TL Kümmel
- » 2 EL Zitronensaft
- » 50g schwarze Oliven
- » Salz
- » 2 EL Minze

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Auberginen in einen Bräter legen, mit 2EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20min rösten.
2. Paprikaschoten, ungeschälten Knoblauch, Tomaten und restliches Öl zugeben. Weitere 20min rösten. Gemüse aus dem Ofen nehmen und zum Weiterverarbeiten etwas abkühlen lassen.
3. Auberginen schälen und grob würfeln, Paprikaschoten häuten, entkernen und in Streifen schneiden. Geröstete Knoblauchzehen ganz lassen. Gemüse wieder in den Bräter geben, Chilischote, Kümmel, Zitronensaft und Oliven unterrühren. Ein wenig salzen und ohne Deckel 10-15min weitergaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Den Salat aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In eine Servierschüssel füllen und mit Minze bestreuen. Zimmerwarm servieren.

angelegt am: 26.02.2006

Rezept-Nr: 1982

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke