

## Rezept

# Artischocken-Auberginen-Salat

Ein Rezept von Artischocken-Auberginen-Salat, am 17.06.2024

## Zutaten

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>1</b> Aubergine (ca. 350 g)             | <b>4 EL</b> Olivenöl                 |
| <b>4</b> Artischockenherzen (aus dem Glas) | <b>10</b> Cocktailtomaten            |
| <b>1</b> Stängel Petersilie                | <b>1</b> Knoblauchzehe               |
| <b>2 EL</b> Weißweinessig                  | Salz                                 |
| Pfeffer                                    | <b>12</b> schwarze Oliven ohne Stein |
| Backpapier für das Blech                   |                                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Aubergine waschen, putzen, zebraartig schälen und in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 5 Min. backen, bis die Scheiben leicht gebräunt sind. Dann wenden, die andere Seite ebenfalls mit Öl bepinseln und die Auberginenscheiben weitere 5 Min. backen.
2. Die Artischocken abtropfen lassen und achteln. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter vom Stängel zupfen und fein hacken.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit dem restlichen Olivenöl, Essig und 4 EL Wasser verrühren, salzen und pfeffern.
4. Die Auberginenscheiben zum Dressing geben, vorsichtig darin wenden und wieder herausheben. Die Scheiben kreisförmig auf zwei Tellern verteilen. Nun die Artischocken im Dressing wenden und zusammen mit den Tomaten und den Oliven auf den Auberginen anrichten. Das restliche Dressing darüber träufeln und den Salat mit der Petersilie bestreut servieren.