

Rezept

# Paprika-Auberginen-Salat

Ein Rezept von Paprika-Auberginen-Salat, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>3</b> rote Paprikaschoten            | <b>1</b> große Aubergine                      |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                    | <b>2</b> Eiertomaten                          |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                  | 1/2 EL Harissa                                |
| Salz                                    | <b>1</b> Salzzitrone                          |
| <b>100 g</b> entsteinte schwarze Oliven | je 2 EL gehackte Petersilie und Koriandergrün |
| <b>2 EL</b> Zitronensaft                |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

- 1.** Paprika und Aubergine waschen und putzen. Paprika in 3 cm große Stücke, Aubergine in 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. dünsten, ab und zu umrühren.

---

- 2.** Inzwischen die Tomaten waschen und fein würfeln, dabei Stielansätze entfernen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Beides mit Harissa unter das Gemüse rühren, salzen und weitere 5-10 Min. dünsten, dann in eine Schüssel füllen.

---

- 3.** Die Salzzitrone vierteln, das Innere entfernen, die Schale winzig klein würfeln. Oliven grob zerschneiden. Beides unter das Gemüse mischen. Abkühlen lassen. Kräuter und Zitronensaft unterrühren. Schmeckt lauwarm oder gut gekühlt.