

Rezept

Paprika-Auberginen-Salat

Ein Rezept von Paprika-Auberginen-Salat, am 26.04.2024

Zutaten

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