

Rezept

Scharfer Gemüsesalat – türkische Meze

Ein Rezept von Scharfer Gemüsesalat – türkische Meze, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 kleine Dose längliche Auberginen	2 Kartoffeln
2 rote Spitzpaprikaschoten	2 scharfe Peperoni
8 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer
½ TL Zucker	½ TL Zimtpulver
½-1 TL Chiliflocken (Pul Biber)	1 - 2 TL Rotweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Auberginen putzen, waschen und in 1 - 2 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls 1 cm groß würfeln. Paprika und Peperoni halbieren, putzen und waschen. Paprika in 3 × 1 cm, Peperoni in 3 × 1 / 2 cm breite Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Peperoni darin andünsten. Die Mischung herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginen darin in ca. 10 Min. goldbraun braten. Ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Kartoffeln darin in ca. 10 Min. goldbraun braten. Auberginen, Peperonimischung und Tomatenmark dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zimt würzen. Alles zugedeckt ca. 5 Min. dünsten, dabei, falls nötig, etwas Wasser hinzufügen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer, Chiliflocken und Essig abschmecken. Das Gemüse kühl stellen und als Salat servieren.