Rezept

Türkischer Auberginensalat

Ein Rezept von Türkischer Auberginensalat, am 23.05.2025

Zutaten

1 kg	Auberginen
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
	½ Bund glatte Petersilie
	Saft von 1 Zitrone
2 EL	tahin (Sesampaste)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Ein großes Blech mit Alufolie auslegen. Die Auberginen waschen, nass auf das Blech legen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 220°) 45-60 Min. backen, bis sie richtig weich sind.

2. Die Auberginen mit einem nassen Küchentuch bedeckt 5 Min. ruhen lassen. Die Früchte dann auf ein Brett legen, an einer Seite aufschlitzen und das Fruchtfleisch mit einem langen Messer ausschaben. Das Auberginenfleisch sehr klein hacken, in eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.

3. Den Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und zugeben. Das tahin gut durchrühren, 2 EL davon mit dem Olivenöl zum Salat geben, alles gut verrühren und mit Salz abschmecken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken und unterrühren.