Gerösteter Auberginensalat

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

2 mittelgroße Auberginen
250 g Cherrytomaten
100 g schwarze Oliven (entsteint)
150 g Feta-Käse
2–3 EL Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rotweinessig oder Zitronensaft
Frische Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie, Minze oder Basilikum)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auberginen in etwa 2 cm große Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Etwa 25–30 Minuten rösten, bis sie goldbraun und weich sind. Zwischendurch einmal wenden. Cherrytomaten halbieren. Optional kurz in der Pfanne mit etwas Öl anrösten, um ihr Aroma zu intensivieren, oder roh verwenden für mehr Frische. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken oder pressen. Beides in einer kleinen Schüssel mit dem Essig oder Zitronensaft und einem Esslöffel Olivenöl vermengen. Die gerösteten Auberginen in eine große Schüssel geben. Tomaten, Oliven, die marinierte Zwiebelmischung und grob zerbröckelten Feta hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern abschmecken.

Lindchen schmeckt