

Auberginen Salat

Weisser Traubenessig mit Thymian

Zutaten

4 -5 Auberginen
1 getrocknete Zwiebel
Eine Handvoll Petersilie
1 EL. Weisser Essig mit Thymian
3 EL. Extra natives Olivenöl
Salz & Pfeffer

Wenn Sie die Auberginen über dem offenem Feuer backen bekommt der Salat eine schöne rauchige Note.



Zubereitung

Καλή όρεξη!

- Heizen Sie den Grill ein und legen Sie die Auberginen direkt ins Feuer.
- Backen Sie die Auberginen bis sie allseitig braun und sehr weich sind.
- Nehmen Sie die Auberginen aus dem Feuer und lassen Sie sie in einer Schüssel 10 Minuten abkühlen.
- Entfernen Sie den Stiel, schneiden Sie die Aubergine in zwei Hälften und kratzen Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel in die Schüssel.
- In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Petersilie fein hacken und zu den Zwiebeln geben.
- Weissen Traubenessig mit Thymian, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Die Zwiebeln zu den Auberginen hinzufügen und alles gut vermischen.



Wisdom of Nature
biologische Produkte aus Trauben
Koutsi, 20500 Nemea, Griechenland
www.sofiatisfisis.gr
mail@sofiatisfisis.gr