

Rezeptidee: Rucola-Auberginen-Salat

Rucola-Auberginen-Salat

Zutaten

(Für 4 Personen)

4 kleine Kartoffeln

100 ml Gemüsebrühe

je 1 rote und 1 weiße Zwiebel

1/2 TL Meersalz

2 EL Olivenöl (z.B. von Byodo)

1 Knoblauchzehe

1/8 l Rotweinessig (z.B. von Byodo)

1 Fleischtomate

50 g Rucola

Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Kartoffelwürfel hinzufügen und bei geringer Hitze 10 Minuten garen, bis die Kartoffeln gar sind. In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit Salz bestreuen. Die Auberginen waschen, die Stiele abschneiden, mit einem Sparschäler die Haut längs in ein Zentimeter breite Streifen schälen. Dabei jeweils einen Streifen Haut stehen lassen, so dass die Auberginen am Ende gestreift aussehen. Die Auberginen würfeln und salzen, das Öl erhitzen und die Würfel zugedeckt goldbraun braten.

Die Knoblauchzehe abziehen, durch eine Presse drücken, auf die Auberginenwürfel geben und vermischen. Mit der Hälfte des Essigs beträufeln und zum Abkühlen zur Seite stellen. Die Tomate überbrühen, abziehen, halbieren, die Kerne entfernen und würfeln. Rucola waschen und trocken tupfen. Die gegarten Kartoffeln mit den Auberginen- und Tomatenwürfeln vermischen und mit dem restlichen Essig und Pfeffer abschmecken. Den Rucola auf vier tiefe Teller verteilen, den Salat darauf häufeln und mit den eingesalzenen Zwiebelringen verzieren.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!