

Auberginensalat

(Vinetesalat)

Zutaten

4 Auberginen
1 Zwiebel
2 EL Öl
2 EL Mayonnaise
1 TL Essig
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Auberginen braten (am besten über Grillkohle) bis sie nach ca. 20 Minuten ringsherum weich sind. Die Haut abziehen, das Auberginenfleisch fein hacken. Mit einem Stabmixer bei geringer Geschwindigkeit der Reihe nach ca. 1 TL Salz, Pfeffer, Zwiebel, Mayonnaise und Essig mischen. Statt Mayonnaise kann auch nur Öl (Olivenöl) verwendet werden. Es geht auch ohne Stabmixer – dann müssen alle Zutaten fein gehackt und anschließend gemischt werden.

Alternativen:

Oben links; mit Mayonnaise, 3 Zehen Knoblauch und 3 EL Quark...
Oben rechts; mit Olivenöl und 2 Zehen Knoblauch...
Unten links; mit Zwiebeln und Sonnenblumenöl...
Unten rechts; mit Zwiebeln, Olivenöl und Paprika...



