

Auberginen-Salat

Für zwei Personen

1 Aubergine	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette
1 EL Rosinen	2 EL Sesamöl	3 Zweige Dill
2 Zweige Minze	1 Prise Oregano	Chili
Salz	bunter Pfeffer	

Die Aubergine waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, ziehen lassen und das überschüssige Wasser mit einem Küchenpapier abtupfen. Aubergine in Würfel schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Aubergine darin anbraten und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Oregano würzen. Knoblauch abziehen, hacken und zur Aubergine in die Pfanne geben. Limette halbieren und Saft auspressen.

Aubergine mit Limettensaft ablöschen, dann Rosinen und 100 ml Wasser hinzugeben und alles 10 bis 12 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Dill und Minze abbrausen, trockenwedeln und Aubergine damit garnieren.

Makrina Schneider am 27. April 2021