

# Gratinierte Auberginen mit Salat

## Für 4 Personen

4 Auberginen	Olivenöl	Baharat
500 g Tomaten	2-3 Lauchzwiebeln	1-2 getrocknete Chilis
$\frac{1}{2}$ Knolle junger Knoblauch	200 g Staudensellerie	1 Bund glatte Petersilie
Apfel-Balsamico	Pfeffer, Salz	500 g Feta
2 Zweige Basilikum		

Auberginen waschen und mit Strunk der Länge nach halbieren. Das Auberginenfleisch kreuzweise einschneiden und in eine große Schale legen. Mit 2 Prisen Salz bestreuen, 80-100 ml Olivenöl darübergeben und mit den Händen einarbeiten. Die Auberginen mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform legen. Im Ofen bei 180 Grad etwa 25-30 Minuten garen. Mit etwas Baharat bestreuen und weiter backen, bis sie richtig weich sind.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, die Strünke entfernen, in gleichmäßige, etwa 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Lauchzwiebeln waschen, Wurzelköpfe entfernen und komplett in feine Ringe schneiden. Chili hacken, 2-3 Zehen Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Staudensellerie putzen und mit Blättern in dünne Ringe schneiden. Tipp: Die 'Haut' von Staudensellerie ist oft faserig. Wenn das stört, entfernt die Fäden vorher.

Alles zu den Tomatenwürfeln geben und mit 3-5 EL Apfel-Balsamico, 5 EL Olivenöl, 1 guten Prise Pfeffer und 1-2 Prisen Salz vermischen.

Weitere 2-3 Knoblauchzehen und die Petersilie fein schneiden, ein Drittel der Petersilie zum Salat geben, den Rest mit dem Knoblauch in eine Schale füllen.

Mit 3-4 EL Apfel-Balsamico und 3-4 EL Olivenöl verrühren und die Auberginen im Backofen damit bestreichen.

Den Schafkäse klein bröseln, auf den Auberginen verteilen und kurz im Ofen anschmelzen lassen.

Den Salat auf Tellern verteilen, die Auberginen darauflegen und mit dem Basilikum garniert servieren.

Tarik Rose am 22. September 2019