

Salata de vinete

Die traditionelle rumänische *salata de vinete* ist einfach und problemlos zuzubereiten und eignet sich hervorragend als Vorspeise und Brotaufstrich.

Zutaten:

- 2 große Auberginen, mit glänzender Haut und leicht flaumiger Konsistenz
- 1/2 kleine Zwiebel
- 50-60ml Öl
- Salz, Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung:

Der erste Schritt bei der Zubereitung des Gerichts ist das Backen der Auberginen. Vorzugsweise werden die Auberginen durch Kontakt mit einer heißen Oberfläche z.B. auf einem Grill gegart, bis die Haut verkohlt und die Krume weich wird.

Sobald die Auberginen gut durchgegart sind, nehmen Sie sie vom Grill (Herd, Topf etc.) und legen sie in ein Sieb über einer Auffangschale, wo sie einen Teil der enthaltenen bitteren Flüssigkeit abtropfen lassen.

Schälen sie die Auberginen gründlich und entfernen Sie dabei die verbrannte Haut.

Mit ein Messer werden die Auberginen gründlich zerkleinert.

Geben sie Zwiebel und eine prise Salz zu den gehackten Auberginen in die Schüssel. Gießen sie das Öl in einem dünnen Faden unter Rühren mit einem Holzlöffel in seine Richtung ein. Zum Schluss kann der Salat mit ein wenig Zitronensaft verdünnt werden

