






Auberginen mit Salsa

-  einfache Zubereitung
-  Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
-  vegetarisch

Portion: 193 kcal

Zutaten

für 10 Personen

5 Tomaten
312.5 g Mozzarella di bufala
100 g Pinienkerne
5 Auberginen
Zitronensaft
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Und so wirds gemacht:

- 2 EL Zitronensaft und 4 EL Öl verrühren. Tomaten in Würfeli, Mozzarella in Stücke schneiden, begeben, sorgfältig mischen. Salsa mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Grillpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Auberginen in Schnitze schneiden, mit 2 EL Öl bestreichen, mit 1/2 TL Salz würzen. Auberginen bei mittlerer Hitze portionenweise rundum ca. 10 Min. grillieren, mit Salsa anrichten, Pinienkerne darüberstreuen.