

Auberginen mit Salsa

Zutaten für 10 Personen:

500 g Cherry Tomaten
500 g Büffelmozzarella
150 g grob gehackte Cashewnüsse
3-5 Auberginen mittlerer Grösse



Salsa:

1- 2 Saft von Zitronen
2 dl Olivenöl
0,5 dl Aceto Balsamico
1 Bund frischer Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zitronensaft und Olivenöl verrühren,
mit dem Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten waschen und in Würfel schneiden,
den Basilikum in feine Streifen schneiden,
den Mozzarella kurz abtropfen und auch in Würfel schneiden.

Mit der Salsa vorsichtig mischen und kurz ziehen lassen.

Die Cashewnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und danach warmstellen.
Die Auberginen waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die
Schnittflächen sofort mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen
(da sie schnell oxidieren).

Auberginen beidseitig grillen bis sie gar sind.

Auf vorgewärmte Teller zusammen mit der Salsa anrichten.

Anstelle von Auberginen können auch Zucchini verwendet werden.