

Auberginensalsa

Auberginensalsa:

2 Auberginen (je etwa 350 g)
1 Zwiebel
100 g getrocknete Tomaten in Öl
50 g entsteinte, schwarze Oliven
etwa 80 ml Limettensaft (von 2 Limetten)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
100 ml Olivenöl
1 TL gehackter Rosmarin



etwa 20 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Servieren Sie die Salsa zu gegrilltem Fleisch, Brot, Crackern oder Kartoffelspalten.
- Sie können die abgezogene Schale der Auberginen auch als "Servierschale" für die Salsa verwenden.

1. Vorbereiten: Einen Backrost mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2. Zubereiten: Auberginen waschen und trocken tupfen. Auberginen auf den Rost legen und in den Backofen schieben. Auberginen während des Backens öfter wenden.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Die Auberginen auf dem Rost etwas abkühlen lassen.

3. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten und Oliven abtropfen lassen. Beide Zutaten in feine Würfel schneiden.

4. Die noch warmen Auberginen mit einem spitzen Messer aufschneiden und die Haut abziehen. Fruchtfleisch, Zwiebel, Limettensaft, Finesse, Gewürze und Olivenöl in einem Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren. Tomaten-, Olivenwürfel und Rosmarin unterrühren. Die Auberginensalsa mind. 2 Std., am besten über Nacht, zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

5. Salsa etwa 2 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und evtl. nachwürzen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 6 g, Kh: 3 g, kJ: 301, kcal: 72