



Griechischer Auberginenkaviar

- **Küche:** Griechisch
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Kann als eigenständige Vorspeise oder auch als Sauce bzw. Dip genossen werden

Zutaten

- 2 mittelgroße Auberginen, geschält, ohne Innenleben in 1 cm großen Würfeln
- 1 vollreife Fleischtomate ohne Haut und Kerne , in 1 cm großen Würfeln
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt und mit etwas Salz gerieben
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Balsamico
- Ein Spritzer Zitronensaft
- 2 El Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Balsamico, Zitronensaft, den geriebenen Knoblauch und Olivenöl zu einem Dressing verrühren, mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem vorbereitete Gemüse mengen, nachschmecken, durchziehen lassen.

Schritt2

Auberginenkaviar lässt sehr gut sich auf Vorrat zubereiten. In Twist-off-Gläser gefüllt, mit einem Ölfilm bedeckt, hält sie sich im Kühlschrank gut eine Woche

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-auberginenkaviar/>