

Auberginenkaviar (für 4 Portionen)

Zutaten:

1 Aubergine
Salz
weißer Pfeffer
1 Schalotte, fein gehackt
Saft einer halben Zitrone
1 Fleischtomate
50 g Mandeln, gehackt
1 EL Olivenöl zum Dünsten
2 EL Essig
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL frische Dillspitzen
geröstetes Weißbrot

So geht's:

Aubergine an die Glut legen. Häufig mit der Grillzange wenden. Herausnehmen, wenn die Haut Blasen wirft. Abkühlen lassen. Haut abziehen.

Auberginenfleisch hacken, mit Salz, Pfeffer, der Schalotte und Zitronensaft abschmecken.

Tomate mit dem Sparschäler schälen. In Spalten schneiden, entkernen.

Fruchtfleisch würfeln.

Tomatenwürfel und Mandeln in heißem Olivenöl dünsten. Vom Feuer nehmen.

Mit Essig und Olivenöl ablöschen. Salzen und pfeffern. Dill drüberstreuen.

Tomaten-Mandel-Vinaigrette und Auberginen-kaviar mit Brot servieren.

Guten Appetit!