



## Italienischer Gemüsesalat mit Aubergine, Zucchini, Tomate und Mozzarella

Ein rustikaler Gemüsesalat nach süditalienischem Gousto. Aubergine und Zucchini werden vorab angebraten, was ihnen einen kräftigen Geschmack verleiht und danach mit frischen Tomaten und Mozzarella vermischt. Dazu eine einfache Salatsauce aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer.

Früher salzte man die geschnittenen Auberginen ein, um ihnen Bitterstoffe zu entziehen. Bei den heutigen Sorten ist das nicht mehr nötig. Und trotzdem macht das Einsalzen Sinn, denn damit wird das Wasser in der Aubergine gelöst und sie saugen beim Braten weniger Öl auf.

Mozzarella wird in Süditalien in verschiedensten Formen hergestellt. Eine davon ist der Nodino, ein Knoten, der aus zu Strängen gezogenen Käsefäden geflochten wird. Geschmacklich ist da kein grosser Unterschied, der Nodino ist aber von leicht festerer Konsistenz.

### Zutaten (3 Beilagen)

200g	Aubergine
200g	Zucchini
150g	Datteltomaten
150g	Nodino (Mozzarella)
3El	Olivenöl (und etwas Olivenöl zum Anbraten)
2El	weisser Balsamico
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Aubergine in ca. 2cm grosse Würfel schneiden und allseitig mit Salz bestreuen. 30

Minuten ziehen lassen, danach unter fließendem Wasser abspülen und zum Trocknen auf Haushaltspapier auslegen.

Wenig Olivenöl bis zum Rauchpunkt erhitzen, Auberginen-Würfel zugeben und 2 Minuten ohne zu bewegen braten lassen. Danach weitere 6-7 Minuten braten und dabei häufig wenden. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Zucchetti je nach Größe längs halbieren oder vierteln und in ca. 1,5cm dicke Stücke schneiden. Im Olivenöl ca. 8-10 Minuten braten, dabei häufig wenden. Die Zucchetti sollte noch leicht knackig sein und schöne Bratspuren zeigen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Tomaten halbieren, entkernen (so ungefähr) und nochmals halbieren.

Nodino in Würfel schneiden, ein paar Würfel zur Dekoration beiseite stellen.

Olivenöl und Balsamico mischen, Knoblauchzehe dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles mit der Sauce vermischen, eine halbe Stunde ziehen lassen und auf Blattsalat anrichten.





*Aubergine salzen*



*Aubergine trocknen*



