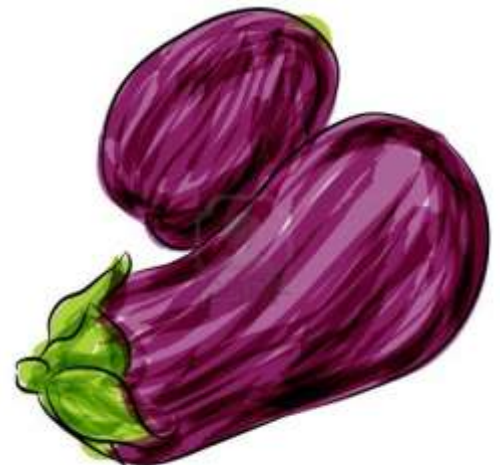


AUBERGINEN-WALNUSS-SALAT DA MAMA

Dieser Salat war ein traditionelles Gericht bei uns zu Hause in Brasilien. Meine Mutter - Jandyra Spina - hat es von den italienischen Vorfahren übernommen. Jetzt – hier in Deutschland – wird das Rezept niedergeschrieben und ich freue mich, es weitergeben zu dürfen. Nutzen Sie die Sommerzeit und kochen Sie es nach. Es passt zu Grillfleisch, in Salatblätter gerollt, als Füllung für Tomaten oder kalte Muschelpasta. Oder einfach so mit Ciabatta. *Buon Appetito!*

Am besten schmeckt es am Tag danach, noch besser 2 Tage später.

- ∞ 2 Auberginen
- ∞ 1 rote Paprika
- ∞ 1 gelbe Paprika
- ∞ 1 rote Zwiebel
- ∞ 4 Knoblauchzehen
- ∞ 2 EL Rosinen
- ∞ 2 EL Walnüsse
- ∞ Olivenöl
- ∞ Balsamico-Essig
- ∞ 1 Bund glatte Petersilie
- ∞ Salz
- ∞ Pfeffer aus der Mühle



Ofen auf 180° C vorheizen. Auberginen und Paprika waschen und putzen. Auberginen quer halbieren und in 5-cm-lange und 0,5-cm-breite Stifte schneiden. Paprika vierteln und in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und hacken. Knoblauch ebenfalls schälen und dünn hobeln. Rosinen wunschgemäß fein hacken. Walnüsse grob hacken.

Alles mit dem Olivenöl gut mischen, würzen und gut verteilt auf ein Blech in den Backofen stellen. Nach halber Stunde Auberginensalat wieder durchmischen.

Eine weitere halbe Stunde backen, dabei immer wieder mischen. In der Zwischenzeit Petersilie waschen und fein hacken. Zum Salat mit einem sehr guten Balsamico-Essig geben. Alles wieder gut mischen und kalt stellen.

Variationen: Basilikum statt Petersilie. Oliven grün oder schwarz dazu geben.