



Tomatensalat mit Käse auf der Aubergine

Aus der Tüftelküche: Tomatensalat auf der gratinierten, lauwarmen Aubergine angerichtet.

Auberginen werden beim gratinieren weich, ja geradezu pampig, bestreut man sie aber mit etwas mittelfeinem Maisgriess bildet sich auf ihrer Oberfläche ein feines, reizendes Krüstchen.

Die etwas ausgekühlten Auberginen-Schiffchen, lassen sich mit Tomatensalat beladen. Dieses Gericht lässt sich schwer einordnen, es ist weder Gratin noch Salat, irgendetwas dazwischen, aber bestimmt ist es eine kleine, leichte und sehr schmackhafte Sommermahlzeit, die zudem schnell zubereitet ist.

Zutaten (1 Portion)

1 Aubergine
1El mittelfeines Maisgriess
4-5 Datteltomaten
1 Bund frischer Basilikum
1 Schalotte
50g Mühlistein
(Weichkäse aus der Städtlichäsi Lichtensteig)
oder Mozzarella
2El Olivenöl
1El weisser Balsamico
Kräutersalz, Pfeffer
Olivenöl zum Gratинieren der Aubergine

Zubereitung

Aubergine halbieren und aushöhlen, mit Kräutersalz, etwas Pfeffer würzen und mit

Olivenöl einpinseln. Mit Maisgriess bestreuen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 40 Minuten gratinieren. Danach auskühlen lassen.

Inzwischen den Tomatensalat zubereiten:

Schalotte fein hacken. Tomaten von den Kernen befreien (nur so ungefähr) und in Würfel schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden. Käse würfeln. Alles in eine Schüssel geben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Balsamico übergießen. Kurz mischen und ziehen lassen bis die Auberginen zum Anrichten bereit sind.

Die lauwarme Aubergine auf einem Teller anrichten und mit dem Salat beladen.





Aubergine mariniert und mit Maisgriess bestreut.



Aubergine gratiniert, bereit zum belegen mit...



... Tomatensalat