Rezept

Eisbergsalat mit Aubergine und Portobello

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 1/2 Eisbergsalat
- 1 Aubergine
- 1-2 Champignonköpfe
- 5 EL Öl
- 1 TL Sesamkörner
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Zweig Rosmarin
- Kräuter frisch oder getrocknet je nach Vorliebe
- 1 Feta Käse

Den Salat gut waschen und abtropfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Aubergine in dünne Scheiben schneiden, diese dann in Steifen oder Karos teilen und in einer Pfanne mit erhitztem Öl gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und 1 – 2 Knoblauchzehen einpressen und die Sesamkörner zugeben. Die Pilze putzen, würfeln und mit der Aubergine braten, etwas Rosmarin zugeben und gar werden lassen.

Zum Salat etwas Öl, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitrone geben, die gebratenen Pilze sowie die Aubergine unterrühren (ruhig das Öl aus der Pfanne mit dazu geben), den Fetakäse dazu würfeln. Alles abschmecken und nach Belieben nachwürzen. Am besten servieren solange die Aubergine noch warm ist.

Guten Appetit!