



Spätsommerliebe mit Auberginen Panzanella

⌚ Preparation time: 15 minutes

👤 Portions: 4

🕒 Cooking time: 20 minutes

Total time: 35 minutes

Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

- 25 g Pinienkerne
- 1 halbes Ciabatta-Brot (140-150 g)
- 5-6 EL Olivenöl
- Eine halbe oder kleine Knoblauchzehe
- 1,5-2 Auberginen (ca. 500 g)
- 1-2 TL Kräuter der Provence
- 2 Tomaten
- 15 g entsteinte grüne oder schwarze Oliven
- Optional: 30 g Kapernäpfel
- 1 kleine (rote) Zwiebel
- Basilikum nach Belieben

Für das Dressing

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig (oder Apfelessig)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung (ca. 25-30 Minuten)

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett oder Öl rundum goldbraun anrösten.
2. Ciabatta in Scheiben schneiden. Auberginen waschen, die Enden abschneiden und die Auberginen in Scheiben schneiden.
3. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Ciabattascheiben beidseitig goldbraun anrösten. Kurz vor Schluss eine halbe geschälte Knoblauchzehe in das heiße Öl pressen.
4. (Grill)Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl erneut erhitzen. Die Auberginenscheiben in der Pfanne beidseitig anbraten, salzen, pfeffern und mit 1-2 TL Kräutern der Provence würzen. (Alternativ können die Auberginenscheiben mariniert und auf dem Gartengrill beidseitig gegrillt werden). Anschließend Auberginen in eine Auflaufform legen.
5. Die bereits vor-gegrillten Auberginenscheiben bei 200 Grad Umluft 15-18 Minuten im Ofen garen.
6. Tomaten waschen und aufschneiden. Oliven und Kapern halbieren. Geröstetes Ciabatta in Würfel schneiden. 50 g Zwiebeln abziehen in Scheiben schneiden.
7. Gegrillte Auberginenscheiben, Tomatenstücke, geröstete Brotstücke, Zwiebeln, Oliven und Kapern in einer Schale oder auf einer Platte anrichten. Alle für das Dressing angegebenen Zutaten miteinander vermischen.
8. Den Salat mit dem Dressing übergießen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und nach Belieben mit Basilikum garniert servieren. Auberginen Panzanella nochmals salzen, pfeffern und den Spätsommer in vollen Zügen genießen.