

# Lauwarmer Auberginensalat mit Datteln

## Einkaufsliste für 4 Personen

**P**reis: um 15 Franken

- 3 Auberginen
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl (1)
- 1/2 Esslöffel getrocknete Minze
- 2 bis 3 Esslöffel gutes Olivenöl (2)
- 2 Esslöffel weisser Balsamico
- 1 Teelöffel Sambal Oelek
- 12 Datteln
- 12 bis 15 Cherrytomaten
- 4 Zweige Prezzemolo  
(grobe Petersilie)



## Zubereitung

*Zeitaufwand: 20 Minuten, Warte- und Backzeit 1,5 Stunden*

Die **Auberginen** in Streifen von 2 x 4 x 2 Zentimeter Kantenlänge schneiden. In einer Schüssel mit **Salz** bestreuen und 30 Minuten stehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen in ein Sieb geben, leicht ausdrücken und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit dem **Olivenöl** (1) und der **Minze** gut vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gut darauf verteilen. Circa 1 Stunde backen. Einmal wenden.

Für das Dressing in einer Schüssel **Olivenöl** (2), **Essig** und **Sambal Oelek** zusammenrühren.

**Datteln** entsteinen, in Stücke schneiden. Die **Cherrytomaten** in Ringe schneiden und den **Prezzemolo** grob hacken. Alles zusammen mit den Auberginenwürfeln zum Dressing geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.