



## Auberginensalat

### Zutaten:

- 2 große Auberginen
- 2 Spitzpaprika
- 1-2 mittlere Zwiebeln in feinen Scheiben
- 2 Tomaten, gehäutet, entkernt und gehackt
- Saft einer Zitrone
- 3-4 EL Öl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Auberginen rundherum einstechen, unter dem Grill oder im Backofen auf höchster Stufe backen, bis sie weich sind (ca. 30-40 min).

Paprika backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft.

In einer Plastiktüte 15 min ziehen lassen, häuten und in Streifen schneiden. Zu Tomaten und Zwiebel in eine Schüssel geben. Aubergine häuten, fein hacken und zugeben.

Salzen, pfeffern, Zitronensaft und Öl zugeben und durchziehen lassen. Eventuell noch mal abschmecken

.Lauwarm oder kalt mit Fladenbrot servieren