

TOMATENSALSA MIT AUBERGINEN UND ZUCCHINI



In meiner Grillreihe habe ich euch bereits einige Rezepte vorgestellt. Heute gibts ein leckeres Tomatensalsa, welches nicht nur zum Grillen, sondern auch als Vorspeise, zum kalten oder warmen Buffet, zu Nudeln oder einfach als Antipasti gegessen wird.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Die Tomatenhaut einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen, stehen lassen, bis sich die Haut gelöst hat. Die Haut abziehen. Schalotte und Knoblauch fein würfeln und im Olivenöl anbraten. Tomaten würfeln und ebenfalls dazu geben. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit den restlichen Zutaten würzen und das Salsa abschmecken. Aubergine und Zucchini schneiden und anbraten, Auberginen vorher mit Salz entwässern (siehe Video). In etwas Fett anbraten und mit dem Salsa anrichten.

Ich wünsche euch einen guten Appetit Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 5** Tomaten (500 g)
- 1** Zwiebel (z. B. Schalotte)
- 1** Knoblauchzehe
- 3 EL** Olivenöl
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Zucker
- 1 Pr.** Pfeffer
- Zitronen (Saft)
- 1 TL** Tomatenmark (evtl.)
- 2** Chilischoten
- Kräuter
- 1** Aubergine
- 1** Zucchini