

Auberginensalat mit Schafskäse

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g,	Auberginen	Auberginen waschen, die Stielansätze entfernen und in 1.5 cm grosse Würfel schneiden. In Salzwasser 3 bis 4 Minuten blanchieren, abgiessen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Für die Sauce Essig, Öl, durchgepressten Knoblauch und die Gewürze verquirlen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, eine Handvoll zurückstellen, den Rest grob hacken und mit der Sauce vermischen. Die Auberginenwürfel mit der Sauce vermischen und 60 bis 90 Minuten marinieren lassen. Inzwischen den Schafskäse würfeln und mit den durchgezogenen Auberginen vorsichtig vermischen. Zum Servieren mit den restlichen Basilikumblättern und Tomatenachteln garnieren.
400 g,	Schafskäse	
5 El,	Olivenöl	
4 El,	Rotweinessig	
2	Knoblauchzehen	
1 Bund	Basilikum	
1 Prise	Salz, Pfeffer,	
2	Tomaten	