

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Tomaten-Auberginen-Brotsalat

Stand: 12.04.2021 [Bildnachweis](#)



Zutaten:

- 2 Auberginen
- 2 Ochsenherztomaten
- 1 Blatt Pizzateig, fertig, frisch (gerollt, aus der Kühltheke)
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Limette
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Brotgewürz (Ingo Holland)
- 150 ml Olivenöl
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz (Fleur de Sel)

Zubereitung:

1. Die Auberginen halbieren, auf den Schnittflächen gleichmäßig einschneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen, in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft, 90 Minuten garen.
2. Anschließend auspacken, das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Löffel aus der Schale heben und in eine Schüssel füllen. Mit einer Prise Brotgewürz, Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Limettensaft abschmecken und etwas frisches Olivenöl unterrühren.
3. Von den Ochsenherztomaten Boden und Deckel entfernen, mit Meersalz und einer kleinen

Prise Salz würzen und in einer Pfanne ohne Fett, bei mittlerer Hitze leicht angrillen, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Tomaten etwa 2-3 Minuten garen.

4. Anschließend den Deckel entfernen, die Tomaten (sobald sie auf der Unterseite gebräunt sind) wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls rösten.

5. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und die Knoblauchzehe etwas andrücken.

6. Den Pizzateig auf einem Schneidebrett aufrollen, Dreiecke vom Pizzateig schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch von beiden Seiten knusprig braten.

7. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Meersalz bestreuen.

8. Die Auberginenmasse in tiefen Tellern anrichten, je eine Tomate daraufsetzen, mit etwas vom Rosmarin-Öl samt knuspriger Nadeln aus der Pfanne beträufeln, den gewaschenen Rucola darauf verteilen und die Pizzabrot-Ecken dazwischen stecken.