

Melanzanisalat mit Feta und Walnüssen

1 Melanzani
2-3 Paradeiser
eine Handvoll Rucola
1 Frühlingszwiebel (oder 1 Knoblauchzehe)
Saft 1/2 Zitrone
einige Walnusskerne
6-8 getrocknete Tomaten (im Sackerl oder auch in Öl eingelegt)
150 g Feta
Olivenöl, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Melanzani in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, salzen und in einem Sieb ca. 20-30 Minuten Wasser ziehen lassen. In der Zwischenzeit Rucolablätter waschen, Walnusskerne kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die getrockneten Tomaten einige Minuten in heißem Wasser einweichen und kleinschneiden. (Das Einweichen entfällt bei in Öl eingelegten Tomaten)

Die Melanzani mit Küchenpapier gut ausdrücken und in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Die Tomaten in Würfel schneiden.

Für die Marinade etwas Zitronensaft, eine kleingehackte Frühlingszwiebel (oder Knoblauchzehe), Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Melanzaniwürfel und die Tomaten mit der Marinade vermischen. Mit zerbröseltem Feta, Rucolablättern und den Walnusskernen servieren.