Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sommerliches Auberginen Tartar (vegan)

Zutaten:

- 2 kleine Auberginen
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Essiggurken, fein gewürfelt
- 1 getrocknete Tomate, fein gehackt
- Wer möchte: 4 TL Kapern, fein gehackt
- 1 EL Ketchup
- 1 El Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 2 El Essig
- 2 EL Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Suppenwürze
- Wer hat: 1 TL Misopaste (z.B. Schwarzwald Miso)
- Zum Servieren: klein gewürfelte Essiggurke, rote Paprika, Schnittlauch, rote Zwiebel, Kapern

Zubereitung

Die Auberginen schälen, in sehr dünne Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden, dann fein würfeln.

Die Auberginenwürfelchen in einer antihaftbeschichteten Pfanne ohne Öl 5-6 Minuten anbraten. Salzen und etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel die lauwarmen Auberginenwürfel mit fein geschnittenen Essiggurken, Tomaten, Kapern und Zwiebeln vermischen.

Mit Ketchup, Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Essig, Suppenwürze und eventuell Misopaste abschmecken.

Zum Anrichten entweder mit einem Ring portionieren oder mit zwei Löffel Nocken abstechen und auf entsprechenden Tellern anrichten. Nach Belieben mit Öl beträufeln.

Dazu fein geschnittene Gurkenwürfel, Zwiebelwürfel, Kapern und Kräuter anrichten.

Tipp: Mit knusprigem Ofenbrot servieren.