



## FAKE TATAR

FÜR 4 PERSONEN

.....

800 G AUBERGINEN  
2 DL OLIVENÖL  
100 G KETCHUP  
CHILLI, SALZ UND PFEFFER  
2 X ROSMARINZWEIG  
2 KNOBLAUCHZEHE  
1 EL GEHACKTE OLIVEN  
1 EL GEHACKTE ZWIEBELN

100 G RUCOLASALAT  
OLIVENÖL UND DUNKLER ACETO BALSALMICO DI MODENA  
8 SCHEIBEN TOAST

.....

DIE AUBERGINEN HALBIEREN UND EIN GRILLMUSTER EINRITZEN.  
MIT SALZ, PFEFFER, OLIVENÖL, ROSMARIN UND FEIN  
GESCHNITTENEM KNOBLAUCH WÜRZEN. ANSCHLIESSEND  
DIE AUBERGINEN ÜBER DER „GLUT“ GRILLIEREN.  
NACH EINER KURZEN ABKÜHLPHASE DAS FLEISCH AUS DER  
SCHALE KRATZEN UND FEIN HACKEN. DAS SOGENANNT  
AUBERGINENKAVIAR MIT DEN RESTLICHEN ZUTATEN  
VERMISCHEN UND ABSCHMECKEN.  
DEN TOAST GOLDBRAUN RÖSTEN UND DEN  
ANGEMACHTEN BLUTAMPFERSALAT DAZU SERVIEREN.