

THUNFISCH-AUBERGINENSALAT MIT EI

THUNFISCH-AUBERGINENSALAT MIT EI

Diesen Thunfisch-Auberginensalat mit Ei kenne ich schon ewig und habe ihn zu vielen Party auf das Buffet gezaubert. Das „Originalrezept“ wie ich es kenne ist aus dem Kochbuch das mein Vater mir zum 18. Geburtstag geschrieben hat - ich habe den Salat diesmal mit einem Minimum an Öl gemacht, dadurch musste man die Aubergine mit etwas mehr Fingerspitzengefühl anbraten, aber das Ergebnis war nicht weniger lecker. Ob ihr dann bei den Kräutern zu Petersilie, Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln greift ist ganz euch überlassen - dieser frische Thunfischsalat schmeckt in jeder Variante!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft

3 hart gekochte Eier

2 Auberginen

1 TL Olivenöl

1 rote Schalotte

Pfeffer & Salz

2 Frühlingszwiebeln oder 1 Bund Schnittlauch / Petersilie

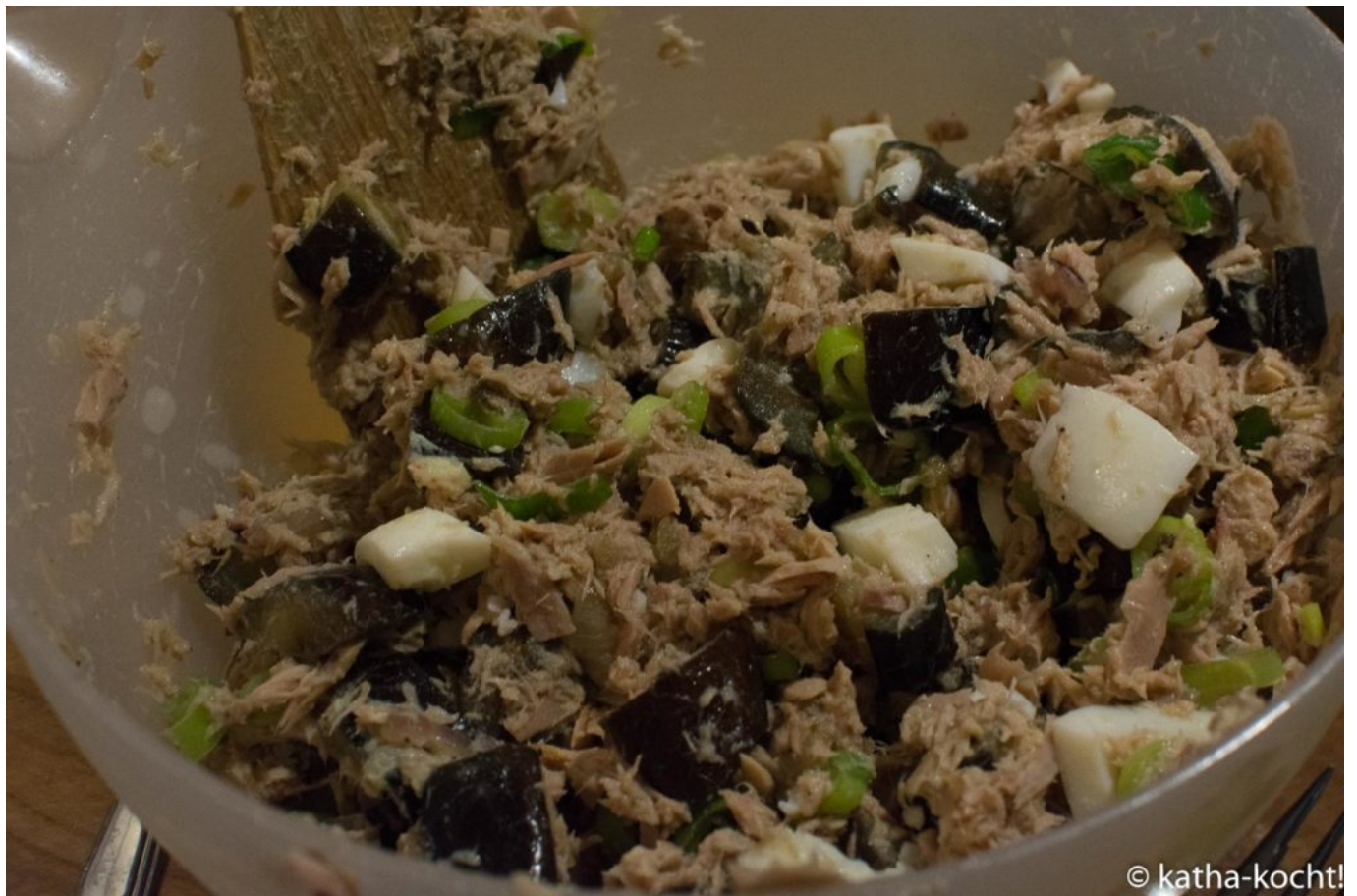
1/4 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Schalotte schälen und klein schneiden, die Aubergine in ca. 1x1cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Aubergine darin anbraten. Die Aubergine saugt das Öl wie ein Schwamm auf, die Hitze reduzieren und die Aubergine sanft garen. Die Schalottenwürfel dazu geben und andünsten bis sie glasig sind. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Thunfisch klein zupfen und in einem feinen Sieb kurz abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zusammen mit der Aubergine in eine kleine Schüssel geben. Die Eier pellen und klein hacken. Alles mit dem Thunfisch vermengen und mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Der Salat schmeckt sowohl kalt als auch lauwarm.

Mit etwas Brot oder pur servieren!

