

Auberginen-Tomaten-Salsa - Rezept von Daniel Küttner

Einfach mal so richtig wohlfühlen. Aber was bedeutet das eigentlich? Für alle Foodies eine klare Sache: leckeres Essen genießen und mit seinen Lieblingsmenschen teilen. Und in der JUST COOK teilte Daniel Küttner bereits dieses sommerliche Rezept zum Wohlfühlen mit euch – würzige Salsa aus Auberginen & Tomaten oder auf Türkisch: Antep Söğürme 😊

Rezept herunterladen

Zutaten

- 3 mittelgroße Auberginen
 - 4 große Tomaten
 - 2 grüne Paprika
 - 1 rote Zwiebel, fein gehackt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 EL Granatapfelsirup (optional)
 - Salz
 - Pfeffer
 - Saft einer halben Zitrone
 - frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren
 - Sumach (optional) zum Bestreuen
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Auberginen und Paprika auf dem Grill oder unter dem Backofengrill bei hoher Hitze grillen, bis die Haut schwarz und blasenförmig ist. Gegrillte Auberginen und Paprika in eine Schüssel geben und abdecken (oder in eine Plastiktüte stecken), um sie abkühlen zu lassen. Dies erleichtert das Schälen.

Schritt 2

Sobald sie abgekühlt sind, die Haut von den Auberginen und Paprika abziehen. Die Auberginen grob hacken und die Paprika in kleine Stücke schneiden.

Schritt 3

Die Tomaten enthäuten, indem sie kreuzweise eingeschnitten und kurz in kochendes Wasser getaucht werden. Danach in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Schritt 4

In einer großen Schüssel die gehackten Auberginen, Tomaten und Paprika miteinander vermischen. Die fein gehackte rote Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen.

Schritt 5

Das Olivenöl, den Granatapfelsirup (falls verwendet), Salz, Pfeffer und den Zitronensaft in die Schüssel geben und gut vermischen. Die Mischung abschmecken und bei Bedarf die Gewürze anpassen.

Schritt 6

Die Antep Söğürme auf einer Servierplatte anrichten Mit gehackter frischer Petersilie und etwas Sumach (falls verwendet) bestreuen. Die Salsa kann als Vorspeise mit frischem Brot oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch serviert werden.

Tipps 💡

Die Auberginen und Paprika können auch im Ofen bei hoher Temperatur geröstet werden, falls kein Grill verfügbar ist.

Granatapfelsirup verleiht der Salsa eine süß-saure Note, die gut mit dem rauchigen Geschmack der gegrillten Auberginen harmoniert.

Die Salsa schmeckt am besten, wenn sie einige Stunden im Kühlschrank durchzieht, sodass sich die Aromen gut vermischen können.

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024
Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99