

## **Salata de vinete / Rumänischer Auberginensalat**

*2 kg Auberginen  
3-4 Löffel Mayonnaise (vegane)  
2 Zwiebeln, kleingeschnitten  
eventuell Knoblauch  
Salz*

Auberginen auf ein Backblech legen und mit einem scharfen Messer mehrmals einstechen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 25 Minuten weich garen, sie dürfen auch schwarz werden. Alternativ direkt in einer Pfanne auf dem Herd anbraten. Dafür auch einschneiden.

Herausnehmen, abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Die Blütenansätze abschneiden und das Auberginenfleisch in ein Sieb legen, darunter eine Schüssel stellen. 3-4 Stunden abtropfen lassen.

Danach auf einem Brett mit einem Spatel kleinhacken. In Rumänien benutzt man dafür ein spezielles Küchenwerkzeug, genannt Tocător. Das Zerkleinern geht aber auch mit einem Messer oder mit einem scharfen Teigschaber.

Alles in eine Schüssel geben und mit den gehackten Zwiebeln, eventuell auch Knoblauch, verrühren. Man kann die Masse auch in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Salzen und Mayonnaise herunterrühren.

Eventuell noch Zitronensaft oder Olivenöl.

Als Dip oder Aufstrich verwenden. Nach Belieben garnieren.

Guten Appetit!