

Ensalada Andaluza (andalusischer Salat)

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Tomaten
- 4 große Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 2 Auberginen
- 4 Knoblauch
- 1 Zitrone
- Olivenöl nach Gefühl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer



1. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, aber nicht schneiden.
2. Die Tomaten, Paprika und Auberginen waschen. Danach alles mit Olivenöl einreiben.
3. Alles zusammen in den Ofen auf 180 Grad (oben und unten) schieben.
4. Wenn das Gemüse weich ist, aus dem Ofen nehmen. In der Regel braucht die Aubergine am längsten.
5. Die fertige Paprika schälen. Der Trick wird im Kochkurs gezeigt!
6. Die Aubergine in große Streifen schneiden und die Tomaten halbieren.
7. Alles zusammen auf einer Platte mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.