

Chinakohlsalat mit Melanzani und Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kleiner Chinakohl
- 250 g Mozzarella minis
- 2 Melanzani
- Olivenöl
- weißer Balsamicoessig
- 2 EL Petersilie gehackt
- 1 KL Kräutersalz
- Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

- 1.** Chinakohlblätter vom Strunk ablösen, unter kaltem Wasser waschen, trockenschütteln und anschließend in dünne Streifen schneiden.
- 2.** Melanzani waschen und der Länge nach halbieren. Schnittflächen kreuz und quer zirka 1 cm tief einschneiden. Melanzani salzen und pfeffern.
- 3.** In einer für das Backrohr geeigneten Pfanne einen guten Schuss Olivenöl erhitzen. Melanzani auf den Schnittflächen anbraten, wenden und mit Alufolie bedecken. Im Backrohr bei 200 C° braten, bis das Fruchtfleisch weich ist (dauert ca. 30 Minuten).
- 4.** Melanzani aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
- 5.** Für das Dressing 8 EL Olivenöl mit 4 EL Balsamicoessig, der Petersilie und dem Kräutersalz verrühren.
- 6.** Den Chinakohl auf 4 Teller verteilen, mit Melanzaniwürfeln und den Mozzarella minis belegen und mit dem Dressing beträufeln.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at