

die Ebenrainköchin empfiehlt...

## Sommersalat



Monatsmenü August 16 / 4 Personen

### Sommersalat

1 grosse Aubergine  
1 Zucchini  
2 Peperoni gelb und rot  
2 Frühlingszwiebeln  
  
1 Knoblauch  
Olivenöl zum Braten

alles in etwa 1 cm grosse Würfel-  
schneiden  
fein hacken  
Öl erhitzen, zuerst die Auberginen  
ca. 5 Min braten danach das restliche  
Gemüse begeben und ca. 2 Min.  
weiterbraten  
abschmecken, etwas auskühlen  
lassen

Salz, Pfeffer

### Salatsauce

3 EL Sherry- oder Balsamico-  
essig  
3 EL Olivenöl  
½ KL Senf  
Salz, Pfeffer

alle Zutaten mischen  
abschmecken

200 g Feta  
500 g Cherrytomaten  
1 Bund Basilikum

in feine Würfel schneiden  
vierteln  
in feine Streifen schneiden

Gemüse mit der Salatsauce mischen und ca. 10 Min ziehen lassen,  
Feta, Cherrytomaten und Basilikum vor dem Servieren darüber streuen.