

# Melanzani-Salat mit Kernöl-Kartoffel-Mousse



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

60 Minuten Ziehzeit



## Zutaten für 4 Portionen

### Melanzani-Salat:

1 kg Melanzani  
400 g Sojajoghurt (natur)  
3 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)  
½ EL Kreuzkümmel (gemahlen)  
½ EL Zitronenschale (gerieben)  
3 EL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### Kartoffel-Mousse:

600 g Kartoffel (mehlig)  
ca. ¼ l Sojamilch (ungesüßt)  
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Salz

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Melanzani in 3 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech leicht ziegelförmig auflegen und für 20 bis 30 Minuten im Ofen braten (nach halber Zeit die Scheiben wenden). Für das Dressing die restlichen Zutaten vermengen und glatt rühren. In eine kleine Schüssel abwechselnd Melanzanischeiben mit Dressing schichten (mit dem Dressing abschließen) und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Für die Kartoffel-Mousse die geschälten und geschnittenen Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abseihen und zu Püree stampfen. Sojamilch und Kürbiskernöl dazu mischen, mit Salz abschmecken.

Tipp: Gericht zusätzlich mit frischen Kräutern, gerösteten Kürbiskernen und/oder Kürbiskernölpesto garnieren.

**Rezept von Erich Pucher / Foto: Stefan Kristoferitsch**