Warmer Auberginen-Salat

Zutaten

Für 4 Personen

600 g kleine Auberginen

3-4 EL Olivenöl
1 EL Sesammus (Tahin)
1 EL Kräuter der Provence

500 g frischen Spinat

Saft von 1 Limette

360 g getrocknete Tomaten

100 g Pinienkerne

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200° vorheizen und die Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben mit Olivenöl, Kräuter der Provence sowie Salz und Pfeffer mischen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
Den Spinat in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen und das Sesammus, den Limettensaft sowie die getrockneten Tomaten darunterheben. Zum Schluss noch die gebackenen Auberginen hinzugeben und die Pinienkerne darüber streuen.

Dazu passt gut ein Dinkelbaguette!