

# Thunfisch-Auberginen-Salat

## Zutaten

1 große Aubergine  
1 Ei, hart gekocht  
1 große Dose Thunfisch (ca. 150g), in Öl  
5 Oliven  
1 Zehe Knoblauch  
1 EL Öl (vom Thunfisch)  
1 TL Olivenöl  
1 TL Zitronensaft  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
Salatkräuter nach Wahl

## Zubereitung

Die Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und 1h liegen lassen. Danach abspülen, abtrocknen, würfeln, in 1 TL Öl anbraten und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die hartgekochten und kleingehackten Eier, den zerpfückten Thunfisch, die kleingeschnittenen Oliven mit dem kleingehackten Knoblauch und den Kräutern vermischen. Danach die abgekühlten Auberginenstücke hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das restliche Öl und den Zitronensaft in den Salat geben und gut unterrühren.

Das Ganze ca. 1 Stunde ziehen lassen.