

Auberginenaufstrich mit Feta

Dieser Aufstrich ist auch super lecker und ebenfalls wie der ohne Feta, schnell zusammen gerührt.

Die Schale der Aubergine ist essbar und kann auch mit verwendet werden. Ich mach es nicht, da die Haut manchmal hart ist und ich das nicht möchte.

Knoblauch kann weggelassen, oder auch mehr verwendet werden.

Meine Zutaten:

*2 Auberginen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
250 g Fetakäse
2 Knoblauchzehen
Thymian, Oregano*

Zubereitung:

Die Auberginen der Länge nach auseinanderschneiden und die Oberflächen mit Olivenöl einpinseln. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (Schnittfläche nach unten) und bei 220° Ober-Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Es geht auch die Grillfunktion des Backofens oder eine Heißluftfritteuse.

Die Auberginen etwas abkühlen lassen, das Fruchtfleisch ausschaben und mit allen weiteren Zutaten gut verrühren. Dieses ist auch im Mixer oder in der Küchenmaschine möglich.