

Auberginenaufstrich

Ich mag diesen Aufstrich, da er in kurzer Zeit hergestellt werden kann und er mir schmeckt.

Knoblauch kann man weglassen, oder auch mehr nehmen.

Gleiches gilt für den Zitronensaft.

Meine Zutaten:

2 Auberginen

Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe

Optional

1 Eßl. Zitronensaft

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 in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräutern dazugeben.

Umrühren und fertig.

Der Eßl. Zitronensaft gibt etwas frische und verhindert, dass sich der Aufstrich braun färbt.