



Auberginenpüree 1

Für 6 Personen braucht man:

1 kg Auberginen

1 dl kaltgepresstes Olivenöl

Knoblauch nach Geschmack

etwas Petersilie

2 – 3 Blättchen Minze

Salz, Pfeffer

Die Auberginen werden gewaschen und ganz in Alufolie eingewickelt; dann auf den Rost des heißen Backofens (ca. 220 °C) gelegt. Man gart sie, bis sie weich sind, je nach Größe der Auberginen 40 bis 60 Minuten. Das Fruchtfleisch wird sorgfältig mit einem Löffel herausgehoben und zusammen mit der feingeschnittenen Petersilie, der Minze und den Gewürzen püriert. (Achtung: im Alu hat sich u.U. etwas Saft der Aubergine gesammelt; bitte mitverwenden. Ob man dazu einen Mixer verwendet oder mit einer Gabel arbeitet, ist Geschmackssache (Mixer = feines Mus; Gabel = grobes Mus).

Wenn alles gut vermischt ist, kommt nach und nach unter ständigem Rühren das Olivenöl dazu. Das Ganze wird nochmals abgeschmeckt und in Portionsschälchen serviert.

Auberginenpüree ist ein leckerer Brotaufstrich oder dient als Dip für rohe Gemüse aller Art