

Auberginencreme Melitzanosalata



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Aubergine
1/2 Knoblauchzehe
1/2 EL grobes Salz
1 EL Zitronensaft
1/2 EL Olivenöl
eine kleine Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle

für die Dekoration:

Tomatenwürfel
Paprikawürfel
Zucchiniwürfel
Zitrone

1. Aubergine waschen und trocknen. Mit einer Gabel auf allen vier Seiten je viermal einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 70 Minuten bis 80 Minuten garen. Dabei öfters wenden.

2. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben.

3. Grobes Salz und den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch in einem Mörser verreiben, mit dem Zitronensaft vermischen und etwas stehen lassen. Dann durch ein feines Sieb zur Auberginenmasse geben. In die Masse das Olivenöl mit

einer Gabel einarbeiten, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

4. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle und eventuell noch etwas Salz abschmecken.

5. Mit sehr klein geschnittenen Tomaten, Paprika und Zucchiniwürfeln garnieren.

Hinweise:

Auberginencreme schmeckt nicht allen Leuten, eignet sich m.E. nicht unbedingt für Gäste.

Wir bevorzugen daher gebratene und anschließend marinierte Auberginen, siehe eigenes Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 95 min, Grundrezepte, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023