

SOSSEN-DIPS-MARINADEN

Auberginenmus

... mit Paprika



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

Backofen vorheizen auf 250° C Ober/Unterhitze

- 800 g Auberginen
- 1 Glas geröstete Paprika (370 ml)
- 150 g Naturjoghurt 3,5%
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 6 Stängel frische Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

-
1. Die Auberginen waschen, trocken tupfen und halbieren
 2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, kreuzweise einschneiden, mit etwas Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 250° ca. 40 Min. rösten
 3. Dann die Auberginen etwas abkühlen lassen

4. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken
5. Die gerösteten Paprika in ein Sieb geben und abtropfen lassen
6. Petersilie fein hacken
7. Das weiche Fruchtfleisch der Auberginen nun mit einem Löffel heraus heben und in eine Schüssel geben. Zusammen mit der Paprika mit einem Pürierstab pürieren
8. Petersilie, Zitronensaft, Olivenöl und den gepressten Knoblauch dazu geben und alles mischen
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

♥ Guten Appetit ♥