

# Auberginen-Aufstrich

- Einfach
- gut vorzubereiten
- Dip/Vorspeise

## Auberginen-Aufstrich für ein Baguette oder Fladenbrot:

500g **Auberginen** ohne Stielansatz (2-4 Stück je nach Größe)  
im Backofen bei 250°C ca. 20-30 Minuten backen,  
bis die Auberginen innen weich und außen geröstet sind.

Abkühlen lassen und das Innere mit dem  
Löffel in eine Schüssel auskratzen.

Dieses mit dem **Saft einer halben Zitrone**  
**Salz**

**Prise Chili**

**Knoblauch** nach Geschmack

(geht auch ohne Knoblauch)

und 4 EL **Olivenöl** pürieren

anschließend

1-2 EL fein gehackte **Petersilie** unterziehen

Als Variation sehr feine Zwiebelstückchen  
oder Würfel von enthäuteten und entkernten  
Fleischtomaten unterziehen.

Als Dip oder als Vorspeise zu Weißbrot und Oliven.



### **TIPP: Kleine Auberginen-Früchte verwerten**

**Auberginen** schälen und in feine Würfel schneiden, in **Olivenöl** goldbraun braten  
und dann bei Hackfleischsoßen nach dem Anbraten des Hackfleisches zugeben. Ver-  
ringert die Fleischmenge und gibt der Soße eine sämige Konsistenz.

*Vielen Dank für das Rezept an Claudia Taeger, AELF Kitzingen*