

Auberginencrème

dg: sg

Diese vollmundige Crème duftet bereits schon aus dem Ofen überzeugend herrlich! Ideal für den Apéro.

1 reife Aubergine
1 EL (20 g) Dörrtomaten in Öl, gehackt
4 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin
1 TL Thym
1 kleiner Knobli
Salz & Pfeffer
1 Prise Piment d'Espelette
10 Basilikumblätter, gehackt

Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Aubergine längs halbieren, mit einem Messer kreuzweise einschneiden und den zerdrückten Knobli sowie die Tomaten in die Einschnitte der Aubergine drücken. Grosszügig mit Olivenöl übergiessen, Kräuter darauf platzieren, auch reindrücken und mit Salz & Pfeffer bestreuen.

40 Minuten bei 170 Grad Umluft Backen.

Nach dem Backen die Kräuter entfernen, mit einem Löffel das Gemüsefleisch aus der Schale kratzen und fein pürieren. Ein wenig gehacktes Basilikum zugeben...

Mit frischem Knusperbrot und einem gekühlten Glas Marsannay Rosé, ist es der Starter für einen wundervollen Abend.

Die Crème ist im Kühlschrank 2 bis 3 Tage haltbar.