

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Auberginen-Brottaufstrich

2 mittelgroße Auberginen

1 kleine Zwiebel

1/2 Becher Schmand

Zitronensaft, Salz, mittelscharfer Senf

Olivenöl

Auberginen waschen, entstielen und rundherum mehrmals mit einer Gabel einstechen. Als ganze Frucht auf ein geöltes Backblech legen und im Backofen unten, bei 100 - 150 Grad Unterhitze, ca. 30 Min. anbraten. Alternativ kann man auch eine genügend hohe Pfanne verwenden.

Zwischendurch mehrmals wenden, so daß möglichst die Früchte auf der ganzen Oberfläche angebraten sind. Die Schale darf dunkelbraun bis schwarz werden, sie wird nicht mitgegessen. Wenn die Auberginen schrumpelig und weich sind, herausnehmen mit kaltem Wasser abschrecken, in einer Schüssel halbieren und etwas abkühlen lassen.

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Das Auberginenfleisch mit einem Löffel aus der Haut schaben und möglichst klein schneiden (pürieren), bis es eine pastenähnliche Konsistenz erhält. Diese in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebelwürfel und den Schmand unterrühren und mit Salz und Senf abschmecken.

Ca. 12 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt's.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)