

MELITZANOSSALATA AUBERGINENPUREE

EINKAUFLISTE

- 3 kleinere Auberginen (ca 500g)
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- ½ kleine Pfefferschote
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Zitrone oder Weinessig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

FAKULTATIV

- 1 Tomate

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Auberginen

Waschen, trocknen, Stielansätze entfernen, in ca 2 cm dicke Quer-Streifen schneiden
Backofen auf 180°C erhitzen

Auberginen auf den Rost legen und so lange (unter wiederholten wenden) „backen“
bis die Haut etwas verbrannt und das Fruchtfleisch weich ist (dauert ca 50 Minuten!)
Aus dem Backofen nehmen und sofort in eiskaltes Wasser legen (wenn nötig die
Haut abziehen).

Mit Küchenpapier abtrocknen und die Auberginen in kleine Stücke schneiden.

2. SCHRITT: Zubereitung des Pürees

Zu den Auberginen-Stücken die ebenfalls klein geschnittene Pfefferschote, Petersilie
(und eventuell Tomate), sowie die gepressten Knoblauchzehen geben.

Etwas Öl und Zitronensaft (oder Weinessig) beifügen

Mit dem Handmixer arbeiten und tropfenweise Olivenöl und Zitronensaft dazugeben
bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist!

Würzen mit Salz und Pfeffer.

Auf einer Platte anrichten und mit Petersilie, Pfefferschötchen und Tomatenwürfel
garnieren!

Dazu „psomi“ (Brot) und einen Ouzo reichen!