

## Rezept

### Auberginenpüree

Am besten schon einen Tag vorher zubereiten und über Nacht im Kühlschrank lassen, denn am nächsten Tag schmeckt es noch besser. Hält mehrere Tage.

Backofen auf 200° (Ober- und Unterhitze) vorheizen

3 Auberginen

Waschen + abtrocknen.

Grünes Strunkende und Spitze abschneiden.

Auberginen rundum mehrfach mit einer Gabel anstechen. ([Siehe Blick in die Küche](#))

Auflaufform oder Backblech mit Backpapier auslegen. Die vorbereiteten Auberginen drauflegen, in den Ofen schieben (untere Schiene) und 45min backen.

Danach herausnehmen und abkühlen lassen. ([Siehe Blick in die Küche](#))

Abgekühlte Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. ([Siehe Blick in die Küche](#))

#### Zubereitung des Pürees:

Herausgekratztes  
Auberginenfruchtfleisch.

2 Knoblauchzehen, geschält und  
grob kleingeschnitten.

2 EL Zitronensaft.

5 EL ([bestes](#)) Olivenöl.

Salz, Pfeffer

Alles in einen Mixbecher oder geeignetes hohes Gefäß geben und mit einem Pürrierstab vermischen. ([Siehe Blick in die Küche](#)).

Abschmecken und evtl. nachwürzen (Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl)