

Auberginencreme

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 700g Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 200g Creme Fraiche
- 4 EL Öl
- 1 EL Sesamöl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Chilibliver



- Auberginen schälen und in dicke Scheiben schneiden
- mit Salz bestreuen und ca. 15 min stehen lassen
- dann die salzige Flüssigkeit abtupfen und in kleine Würfel schneiden
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken
- Öl in einem Topf erhitzen und Auberginen, Knoblauch und Zwiebeln ca. 8 min dünsten
- kurz abkühlen lassen
- mit einem Mixstab fein pürieren
- mit Creme Fraiche und Sesamöl glattrühren
- mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chilli pikant abschmecken