

Auberginen- creme



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
50 g Joghurt
2–3 EL Olivenöl
½ TL Thymian
½ Zitrone
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Backofen auf 190° C Umluft vorheizen – derweil die Aubergine längs halbieren, die Schnittfläche einritzen und mit Olivenöl bestreichen.
2. Anschließend im Ofen für 20–30 Minuten kräftig rösten.
3. Danach das weiche Fruchtfleisch aus der Schale heraus löffeln und zusammen mit den übrigen Zutaten cremig pürieren.
4. Zum Schluss noch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.