



CHEFKOCH.DE

Auberginenpüree

Melitsanosaláta, ideal für ein griechisches Buffet oder zu würzigen Sardinen

Die Auberginen an jedem Ende etwa 2 cm abschneiden. Im auf 175°C vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten weich garen. Die Haut abziehen.

Die abgekühlten Früchte halbieren, die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel würfeln, in etwas Öl anschwitzen.

Auberginen, Zwiebel, Oregano und geschälten Knoblauch im Mixer pürieren. Das Öl langsam zugießen und weiter schlagen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Essig und Petersilie abschmecken. Kühlen.

Auf Salatblättern anrichten, mit Oliven garnieren. Das Püree kann einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: ca. 330 kcal



Zutaten für 8 Portionen:

2 große	Aubergine(n) (etwa 1 kg)
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
¼ Liter	Olivenöl
	Oregano, gerebelt
	Salz und Pfeffer
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Essig (Weinessig)
1 Bund	Petersilie, gehackte
8	Oliven, schwarze
einige	Salat - Blätter

Verfasser: Hobbykochen