

Aubergine Creme

Zutaten:

2 Auberginen
4 EL Olivenöl
6 Knoblauchzehen
1 Paket Feta-Käse
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen längs durchschneiden und die Schnittfläche mit Olivenöl bepinseln.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 40 Min. garen.

Die Knoblauchzehen schälen. Auberginen nach der Backzeit etwas abkühlen lassen und dann die Haut abziehen. Auberginen, Feta, und Knoblauchzehen in der Küchenmaschine pürieren, geht auch mit einem Zauberstab. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, Oregano dazugeben.