

Nordisches Knäcke- Bröd trifft mediterrane Auberginencreme

Zubereitung

1. Die Auberginen werden vom Strunk entfernt und längs halbiert. Die beiden Hälften nun auf der Innenseite rautenförmig einritzen.
2. Auf ein Backblech Aluminiumfolie ausbreiten und die Auberginen mit der Schnittseite nach oben auflegen und mit Olivenöl gleichmäßig beträufeln.
3. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen, Knoblauch angestoß zugeben und mit einigen Zweigen von Rosmarin und Thymian versehen.
4. Mit einer zweiten Aluminiumfolie abdecken und an den Rändern zusammenfalten.
5. Die Oberseite der Folie nun mit einem Messer an mehreren Stellen einstechen.
6. Ofen auf 160° C einstellen und die Auberginen für ca. 40 Minuten Backen.
7. Sollten diese nun weich sein und sich leicht zerdrücken lassen, können sie dem Ofen entnommen werden. Ansonsten die Garzeit entsprechend verändern.
8. Nach dem Abkühlen die Auberginenhälften nun mit einem Esslöffel auskratzen.
9. Das Fruchtfleisch wird nun mittels Zauberstab püriert und erneut mit Salz & Pfeffer und ein bisschen weißen Balsamicoessig abgeschmeckt. Nach Bedarf kann dieser auch noch mit Frischkäse verrührt werden.
10. Nun die Tomaten vierteln, entkernen und in ca. 5 mm starke Würfel schneiden.
11. Die Zucchini ebenfalls in 5 mm starke Würfel zerkleinern und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 1 h

Zutaten:

- * 2 x Auberginen
- * 2 bis 3 Zweige Thymian & Rosmarin
- * Fleur de Sel
- * Olivenöl
- * Pfeffer
- * 1 x Knoblauchzehe
- * 1 Pckg. Knäcke- Bröd
- * 1 x Zucchini
- * 2 x Strauchtomaten
- * Weißer Balsamicoessig
- * eventuell etwas Frischkäse



und zusammen mit den geschnittenen Tomaten anschwitzen. Dabei darf auch gerne etwas von den Kräutern gezupft und gehackt hinzugefügt werden.

12. Diese nun aus der Pfanne nehmen.

13. Jetzt nur noch die Crème auf das Bröd streichen, die Würfel auflegen, sie zurücklehnen, rein beißen fertig. Nach Wunsch dürfen auf die Beine hochgelegt werden.