

Rezept

Auberginen-Feta-Creme

Ein Rezept von Auberginen-Feta-Creme, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 große Aubergine | 3 Knoblauchzehen |
| 10 schwarze Oliven | 250 g Schafskäse (Feta) |
| 3 EL Olivenöl | 1 TL getrockneter Oregano |
| 1 TL edelsüßes Paprikapulver
gemahlener schwarzer Pfeffer | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Aubergine waschen, putzen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben im heißen Backofen (Mitte) ca. 40 Min. garen. Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Die Oliven entsteinen.
2. Wenn die Aubergine gar ist, aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig häuten und klein schneiden. Den Schafskäse in einer Schüssel zerkrümeln.
3. Auberginenfruchtfleisch, Knoblauch, Oliven und Schafskäse mit dem Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer Creme pürieren und den Aufstrich mit Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.