

Rezept

Auberginenmus

Ein Rezept von Auberginenmus, am 21.05.2025

Zutaten

| | |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| 2 große Auberginen | 8 EL Olivenöl |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Schalotte |
| 6 EL trockener Rotwein | 4 Stängel glatte Petersilie |
| Salz | Pfeffer |
| ½ TL gemahlener Kreuzkümmel (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Auberginen putzen, waschen und in einer ofenfesten Form im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis die Schale sehr dunkel ist.

2. Die Auberginen etwas abkühlen lassen, halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben. Den Knoblauch schälen und grob schneiden. Auberginen und Knoblauch im Küchenmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen, dabei 6 EL Olivenöl dazugießen.

3. Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

4. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Petersilie unter das Auberginenmus mischen. Mit Salz und Pfeffer sowie nach Belieben mit Kreuzkümmel würzen. Das Auberginenmus zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen.