

Rezept

Cremig-würzige Auberginencreme

Ein Rezept von Cremig-würzige Auberginencreme, am 10.06.2026

Zutaten

1/2 Aubergine (ca. 150 g)	Salz
1 kleine Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1/2 Bund Petersilie	1-2 EL Zitronensaft
Pfeffer	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Min. Wasser ziehen lassen (Rest hält im Gemüsefach 2-3 Tage). Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Knoblauch schälen und zum Öl pressen.
2. Die Auberginenscheiben ausdrücken und trocken tupfen, dann auf dem Backblech verteilen und mit Knoblauchöl einpinseln. Im heißen Backofen von jeder Seite ca. 5 Min. backen. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken. Die Auberginen sehr fein hacken oder mit dem Pürierstab mittelfein pürieren, mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Petersilie würzen. Dazu schmecken Tomatenachtel und Fladenbrot.