Rezept

Salată de vinete – rumänische Auberginencreme

Ein Rezept von Salată de vinete – rumänische Auberginencreme, am 27.07.2024

Zutaten

- **1 kg** Auberginen
- **1** Ei (Größe M)
- Salz
- Saft und Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- **1** Zwiebel
- **100 ml** Olivenöl
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 große Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 220 °C/Umluft 200 °C). In der Zwischenzeit Auberginen abbrausen, abtrocknen und jeweils der Länge nach aufschneiden.

2. Auberginen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen ca. 25 Minuten weich garen. Die Haut darf dabei ruhig schwarz werden.

3. Auberginen anschließend auskühlen lassen und Fruchtfleisch mit einer Gabel vorsichtig herauslösen.

4. Zwiebel schälen und fein würfeln. Auberginenfleisch mit Zwiebelwürfeln, Ei, Öl, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und 1-2 EL Zitronensaft pürieren. Nach Belieben abschmecken und mit Öl und Paprikapulver servieren.