

Auberginenmus

Zutaten

2 große Auberginen
1 Zwiebel
1 Zitrone unbehandelt
Salz
100 ml Olivenöl
2 Tomaten
1 Bund Petersilie grüne,
entsteinte Oliven

Zubereitung

Die Auberginen unter dem Grill im Backofen in ca. 25 Minuten grillen bis sie weich sind, dabei mehrmals wenden. Die Zitrone auspressen, Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Auberginen halbieren und mit einem Löffel das Fleisch aus der Schale lösen, mit Zitronensaft, der Zwiebel, dem Salz und dem Öl glatt rühren.

2 – 3 Stunden, besser über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Die Tomaten waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Auberginen Mus mit den Tomaten, Oliven und der Petersilie garnieren.