

Auberginenmus

Zutaten

für 8 Personen

- 1 kg Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stiel(e) Petersilie
- 250 g Sahnejoghurt
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1-2 EL Zitronensaft



Zubereitung

Backofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller).

Auberginen putzen und waschen. Mit einem Holzspieß öfter einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im heißen Ofen ca. 45 Minuten weich garen. Herausnehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Auberginen längs halbieren. Weiches Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in einen hohen Rührbecher geben.

Knoblauch und Petersilie zufügen. Mit einem Stabmixer pürieren.

Joghurt und ca. 2 EL Öl unter das Mus rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. In Schälchen füllen. Mit restlichem Öl beträufeln.

Quelle: <https://www.lecker.de>

