

Auberginen Mus bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Auberginen, 1 Prise Jodsalz und Pfeffer, 1 Zitrone, 3 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Olivenöl, 250 gr Naturjoghurt (1,5 %), 1 Teelöffel Edelsüß- & Rosen-Paprika.

Die Vorbereitungen:

Auberginen längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen. Mit Jodsalz, Pfeffer, Zitronensaft, zerdrücktem Knoblauch und Olivenöl würzen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad, Umluft 225 Grad, Gas Stufe 5 etwa 20 bis 30 Minuten garen. Auberginen herausnehmen, abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Die Zubereitung:

Auberginen im Mixer pürieren. Drei Esslöffel Joghurt abnehmen. Restlichen Joghurt und beide Sorten Paprikapulver nach und nach zugeben. Das Auberginenmus mit Jodsalz abschmecken. Mit glatt gerührtem restlichen Joghurt beträufeln und mit Paprika bestäuben.

Tipp dazu: Pellkartoffeln oder Fladenbrot und türkischer Salat.