

Auberginen-Püree

Für 2 Portionen

1 Aubergine 3 EL Olivenöl 2 mehlig Kartoffeln
1 Zehe Knoblauch 1 Zwiebel 1 Zitrone, Milch

Zunächst die Aubergine in Scheiben schneiden. Dann eine Pfanne aufsetzen und heiß werden lassen. Einen guten Schuss Olivenöl hineingeben und die Auberginen-Scheiben hinzufügen. Die Auberginen beim Braten gelegentlich wenden. Die gekochten Kartoffeln schälen, in eine Schüssel geben und zerstampfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne zu den Auberginen geben. Das Ganze mit etwas Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt schließlich in die Schüssel zu den Kartoffeln geben und zerstampfen. Etwas Zitronenschale in die Schüssel reiben. Nun einen Schuss Milch oder Sahne hinzufügen.

Tipp:

Das Ganze noch mit Rosmarin, frischen Tomaten oder Thymian verfeinern. Das Auberginen-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. 06. 2012