

# Auberginen-Püree

## Für 2-4 Personen

|                  |                             |                    |
|------------------|-----------------------------|--------------------|
| 2 Auberginen     | 2 El Olivenöl               | 100 ml Gemüsebrühe |
| 2 Lorbeerblätter | Salz, Pfeffer, Zitronensaft | 1 Tl Honig         |

Auberginen putzen und längs halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginen auf der Schnittfläche hellbraun anbraten. Brühe und Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 8 Min. dünsten. Auberginen aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale nehmen. Fruchtfleisch in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Honig würzen und mit dem Schneidstab fein pürieren.

Tim Mälzer am 31. 07. 2010