

AUBERGINENPASTE

ZUTATEN

2	Auberginen
3	Tomaten
10	Schwarze Oliven
100 g	Schafskäse
1 Bund	Basilikum
1	Zitrone
Genug	Salz, Pfeffer

ANWEISUNGEN

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Auberginen waschen, vom Stielansatz befreien und in dicke Scheiben schneiden.
3. Die Tomaten waschen, halbieren und vom Stielansatz befreien
4. Alle Gemüseteile mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und im Ofen ca. 20 Min grillen.
5. Die Oliven entkernen und den Schafskäse zerbröseln, Die Zitrone auspressen.
6. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stielen abzupfen und fein schneiden.
7. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, würzen.

