



Auberginenkaviar

als Beilage · ca. 45 Min · einfach · Menü Osterschmaus (Kochkurs 19.03.2024)

Zutaten

- 2 Auberginen
- 100 ml Olivenöl
- Rosmarin
- Thymian
- Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Auberginen waschen, halbieren und die Schnittflächen kreuzweise einritzen. Salzen und 10 Minuten stehen lassen.
- Die Auberginen ausdrücken und trocken tupfen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein geöltes Blech legen und 20 Minuten backen.
- Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und grob durchhacken.
- Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Das Auberginenfleisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Thymian und Rosmarin abschmecken.

Aus einem Kochkurs (Osterschmaus, 19.03.2024), in eigenen Worten aufgeschrieben.

