

# AUBERGINEN DIP

## AUBERGINEN DIP

Dieser Auberginen Dip kann gut zum Raclette serviert werden, ist aber auch ein leckerer Aufstrich fürs Brot. Die Aubergine muss eine Weile schmoren, aber dann ist der Rest schnell gemacht!



### Zutaten für 1 Schälchen Dip:

2 Auberginen

1/2 Bund Petersilie

1/2 Zwiebel

3-4 EL Olivenöl

1 frische oder 3 in Öl eingelegte Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Pfeffer & Salz

1-2 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Den ersten Teil macht die Aubergine alleine. Ich steche beide Auberginen ein paar mal ein und lege sie bei 200°C für 45 Minuten in den Backofen um sie weich zu schmoren.



Aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen.



Den Ansatz dicht am Grün abschneiden und die Aubergine längst halbieren.



Das Fruchtfleisch mit dem Löffel aus der Schale lösen, das geht ganz einfach, und in den Mixer geben. Die Petersilie und die Zwiebel grob hacken und mit etwas Olivenöl dazu geben. Knoblauch, Paprikapulver, Pfeffer und Salz dazu geben und alles zu einer glatten Crème mixen.



Mit dem Zitronensaft abschmecken und bei Bedarf noch etwas Pfeffer und Salz dazu geben. Die fertige Crème in ein Schüsselchen geben und bis kurz vor dem Servieren (ca. 20-30 Minuten vorher) kalt stellen.

Ein schöner Dip und Aufstrich!