

Auberginen-Schafskäse Dip „Calabrese“

Zutaten: für 4 Personen:

- 2 Auberginen à ca. 300g
- 1 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Schafskäse (Feta)
- 1 El Zitronensaft
- ca. 2 El Kürbiskern-Basilikum-Pesto Calabrese“.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Auberginen waschen, Stängelansätze entfernen, längs halbieren und die Schnittfläche mit Olivenöl einpinseln. Ein Backblech mit Alufolie auslegen (glänzende Seite nach oben) und die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Das Blech in die Mitte des Ofens einschieben und die Auberginen ca. 30 Minuten garen. Auberginen in eine Schüssel legen, Knoblauch schälen, alle weiteren Zutaten dazugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Dip ca. 30 Minuten kalt stellen und dann einfach aufs Brot oder zu leckeren Pellkartoffeln reichen.

Guten Appetit!

Auberginen-Schafskäse-Dip „Calabrese“

Zutaten: für 4 Personen:

2 Auberginen à ca. 300g, 1 El Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 250 g Schafskäse (Feta), 1 El Zitronensaft, 2 El Kürbiskern-Basilikum-Pesto Calabrese“.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Auberginen waschen, Stängelansätze entfernen, längs halbieren und die Schnittfläche mit Olivenöl einpinseln. Ein Backblech mit Alufolie auslegen (glänzende Seite nach oben) und die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Das Blech in die Mitte des Ofens einschieben und die Auberginen ca. 30 Minuten garen. Auberginen in eine Schüssel legen, Knoblauch schälen, alle weiteren Zutaten dazugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Dip ca. 30 Minuten kalt stellen und dann einfach aufs Brot oder zu leckeren Pellkartoffeln reichen.

Guten Appetit!