

Kräuterseitlinge mit Auberginenereme

Heiß &
Tunig



Zutaten

500 g Auberginen
1-2 Knoblauchzehe(n)
4 Zweige Petersilie
4 Zweige Dill
ca. 70 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
2 EL Öl

500 g Kräuterseitlinge

Zubereitung

Heizt zuerst den Ofen auf 200°C vor. Dann wascht ihr die Auberginen und gebt sie mit der ungeschälten Knoblauchzehe in eine ofenfeste Form. Stecht die Haut nun einige Male ein und lasst die Auberginen ca. 30 – 35 Minuten garen.

Anschließend lasst ihr die Auberginen 5 Minuten abkühlen, schneidet Boden sowie Deckel ab und schält die Haut ab. Falls euch die Auberginen zu heiß sind, nehmt eine Gabel zu Hilfe. Wartet ihr nämlich zu lange, lässt sich die Haut nicht mehr so leicht abziehen. Lasst das Auberginenfruchtfleisch nun vollständig auskühlen und drückt es anschließend über der Spülung aus.

Gebt nun das Fruchtfleisch in einen Mixer und drückt die Knoblauchzehe(n) aus der Schale dazu. Hackt die Petersilie und den Dill grob und gebt beides zusammen mit dem Öl in den Mixer.

Mixt nun alles gut durch und würzt die Creme mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft. Lasst die Auberginencreme für zwei Stunden im Kühlschrank ziehen.

Putzt nun die Seitlinge, schneidet sie in Streifen und bratet sie von beiden Seiten bei mittlerer Hitze im Öl an. Serviert sie noch heiß mit der Auberginencreme und gebt frischen Pfeffer darüber.

<http://heissundinnig.com/2015/01/04/krauterseitlinge-mit-auberginencreme/>