

Auberginencreme

Im Rahmen der Juleica Zeitraum: 11.3. bis 18.3.2017 Author*innen: Sabrina, Lisa und Jonas Personen: Gekocht für 23 Personen

Zutaten

- 2 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- Italienische Kräuter
- Olivenöl

Zubereitung

1. Zwiebeln anbraten, Auberginen und Knoblauch ergänzen.
2. Öl nachgießen, wenn dieses von Auberginen aufgesogen wurde.
3. Braten bis Zwiebeln bräunlich werden und Auberginen beginnen, das Öl wieder abzugeben.
4. Würzen und pürieren.



Version #1

Erstellt: 2026-05-14 08:47:53 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:48:36 UTC von jona