

Vorspeise Ratatouille mit Baguette

Rezeptteil 1 von 4 Auberginen-Mousse

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
3 Stk	Auberginen
120 ml	Joghurt
2 Stk	Knoblauchzehen
1 Zwg	Thymian
1 Zwg	Rosmarin
1 Stk	Zwiebeln - klein
1 Stk	Limette

Vorbereitung

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. **Die Auberginen waschen und für 40-50 min in den Backofen geben.**
2. Knoblauch halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln und in einen kleinen Topf geben.
3. Thymian und Rosmarin abzupfen und fein schneiden.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Knoblauch und Zwiebeln in 1 EL Öl glasig dünsten. In eine Schale geben und die Kräuter sowie den Joghurt hinzufügen.

Wenn die Aubergine weich ist, diese halbieren und das Fruchtmarm vorsichtig mit einem Löffel herauskratzen. Die Masse mit einer Gabel grob zerdrücken und zum Joghurt geben.

Mit Limettensaft und -abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.