

Auberginen Paprika Aufstrich

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 45 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Schafs- oder Ziegenkäse
- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Rotes Palmöl
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Ras el Hanout Kokoswürzöl
- 3 TL Arganöl nativ



Zubereitung

Die Aubergine halbieren und zusammen mit den Paprikaschoten im Backofen zirka 25?30 Minuten bei 220 °C Umluft weich garen. Das Fruchtfleisch aus der Aubergine herauslöfeln. Die Haut der Paprika abziehen und das Innere herauslösen. Paprikaschoten, Aubergine und die geschälten Knoblauchzehen mit dem Pürierstab fein pürieren. In die noch warme Masse rotes Palmöl, Arganöl und Ras el Hanout Kokoswürzöl untermischen. Zitronensaft einrühren. Den Aufstrich abkühlen lassen, den zerbröselten Schafs- oder Ziegenkäse zugeben, fein gehackte Frühlingszwiebeln untermischen und gekühlt servieren.