

## Auberginenpaste mit Feta türkische Art



600g Auberginen  
4 EL Olivenöl

längs durchschneiden und die Schnittfläche mit  
bepinseln.  
Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die  
Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten  
drauflegen.  
Im vorgeheiztem Backofen bei 220 C ca. 40 Min. garen.

6 Knoblauchzehen

schälen.  
Auberginen nach der Backzeit etwas abkühlen lassen.  
Stängelansätze entfernen.

Auberginen,  
1 Pak. Feta-Käse  
Knoblauchzehen

und die  
in der Küchenmaschine pürieren.  
Mit

Salz und Pfeffer  
1 Tl. Oregano

abschmecken.

Wenn man keine Küchenmaschine hat, alles Portionsweise mit dem Pürierstab vermengen.  
Man kann den Dip 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Er wird dort aber sehr fest. Kurz vor dem  
Servieren dann einfach etwas flüssige Sahne unterrühren.