

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.