

Auberginenmus aus dem Ofen von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Tags: Laktosefrei, benötigt Backofen, günstig, Vegan, Einfach, enthält Pilze, Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Rosmarin, Salz, Thymian, Pfeffer

1.2 kg Auberginen (g)	Auberginen waschen und mit einem spitzen Messer rundherum leicht einstechen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
2.0 EL Öl	Über die Auberginen giessen.
* 5 g Salz	Auberginen würzen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen, zirka 45 Minuten backen. Auskühlen lassen, zerkleinern und in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren.
20 g Steinpilze	Gefriergetrocknete Steinpilze im Cutter fein mahlen und unter die Auberginenmasse ziehen.
* 1.0 cl Öl	Zusätzlich zu dem auf dem Backblech unter die Masse ziehen. Mit Salz und nach Belieben Pfeffer, Rosmarin, Thymian,... abschmecken

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ofen auf 200°C vorheizen.