

Auberginen-Aufstrich Rumänische Art

Wenn sie im Sommer auf Holzkohle grillen, legen sie am Schluß die Aubergine auf den Grill. Dann haben sie zur nächsten Mahlzeit einen leckeren Aufstrich.



Zutaten:	Zubereitung:
1 Aubergine	im Ganzen auf den Grill legen. Von allen Seiten grillen, bis die Schale ganz schwarz ist. Abkühlen lassen, die Haut abziehen und die Frucht grob hacken. 1 Stunde in ein Sieb legen, damit das Fruchtwasser abtropfen kann. Dann das Fruchtfleisch sehr fein hacken.
3 Lauchzwiebeln oder 1/2 Zwiebel	sehr fein hacken. Dann eine selbst gemachte Majonaise zubereiten.
selbstgemachte Majonaise von 1 Eigelb 1 Teel Senf 1 Prise Salz	in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab mixen.
¼ Liter Pflanzenöl	langsam in dünnem Strahl einfließen lassen, während das ganze weiterhin mit dem Pürierstab aufgemixt wird.
Zitronensaft, Salz, Zucker	abschmecken. Zerkleinerte Aubergine und Zwiebeln unterrühren.

Tipp: Wer es nicht so gehaltvoll liebt, kann statt Majonaise auch Frischkäse mit Aubergine und Zwiebeln vermengen.

Der Aufstrich kann mit allen Arten von Brot oder mit Gemüsesticks (Kohlrabi, Karotten, Gurke) gereicht werden.