



AUBERGINENTATAR MIT PAPRIKACREME

Auberginentatar

1 Knoblauchzehe	hacken
2 Auberginen	schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Beides in
Olivenöl	braten.
50 g Pinienkerne	rösten und hacken
2 Tomaten	würfeln
1/2 Bund Petersilie	fein hacken. Alles mischen und mit
Salz	und
Chilli	abschmecken.

Paprikacreme

1 kleine Zwiebel	fein würfeln und in
Olivenöl	dünsten.
1 rote Paprika	klein schneiden,
150 ml Gemüsefond	dazugeben und salzen. Mit
Salz und Pfeffer	aufgießen und die Paprika
	darin weich kochen.
	Das Ganze fein pürieren
	und mit
	abschmecken.

Das Auberginentatar auf einem Spiegel aus Paprikacreme servieren und mit Rucola und Balsamessigcreme anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!