

Auberginen

Frühlingszwiebeln

[Raz el Hanout](#)

[OSCAR-Gemüsefond](#)

[Fleur de Sel](#)

Eingelegte Zitronen

Minze

Petersilie glatt

[Olivenöl Terre dell'Abbazia](#)

Weißbrot/getoastetes Brot

*Hinweis:*

*Bei diesem Aufstrich spielen die exakten Mengen keine Rolle. Wichtig ist, dass er würzig abgeschmeckt wird.*

## Orientalischer Auberginenaufstrich

Auberginen und Frühlingszwiebeln klein schneiden und in Olivenöl in einer [Sauteuse](#) anschwitzen, mit Raz el Hanout und wenig Salz würzen.

Etwas vorbereiteten Gemüsefond aufgießen (nur so viel, dass die Auberginen nicht anbrennen).

Hitze reduzieren und zugedeckt ca 15 min schmoren lassen. Zwischendurch ggf. Fond nachgießen.

Danach den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit verdunsten lassen.

Die gut zerdrückten eingelegten Zitronen (für die Menge im Bild habe ich 1 TL verwendet) untermischen und ganz zum Schluss die nicht zu fein geschnittene Petersilie und Minze.

Auf Brote streichen bzw. in einer Schale mit Weißbrot reichen.

Passt gut als Snack zwischendurch oder in eine orientalische "Vorspeisen-Variation"

*Schaut zwar nicht besonders schön aus, schmeckt aber hervorragend :-)*

