

# Auberginencreme mit Feta



Backofen auf 220 Grad vorheizen.

500 g Auberginen

waschen, die Stängelansätze entfernen und längs halbieren.

3 El. Olivenöl

Die Schnittfläche mit  
einpinseln.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. In den Backofen schieben und ca. 30 Min. garen.  
Die Auberginen herausnehmen.

4 Knoblauchzehen

schälen und mit den Auberginen und

250 g Feta

im Mixer pürieren.

4 Knoblauchzehen

Die Auberginen-Cremen mit

1 El. Zitronensaft,

Salz & Pfeffer

sowie

1 Tl. Oregano

abschmecken und 30 Min. kalt stellen.