

### Melitsanosalata oder Auberginenpüree

2 Auberginen  
1 Zwiebel  
250 ml NEMEON Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Essig  
Oregano, Meersalz, Pfeffer  
1 Bund glatte Petersilie, gehackt  
1/2 TL Knoblauchpüree (1-2 Zehen)  
Kalamata-Oliven für die Deko

Den Blütenansatz der Auberginen großzügig entfernen. Die Auberginen an jedem Ende etwa 2 cm abschneiden. Im auf 175°C vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten weich garen. (Besser auf dem Grill im Sommer langsam durchgaren lassen, das gibt ein herrlich rauchiges Aroma.)

Die Haut abziehen. Die abgekühlten Früchte halbieren, die Kerne entfernen.

Das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Zwiebel schälen, würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen.

Auberginen, Zwiebel, Oregano und Knoblauch im Mixer pürieren. Das Olivenöl langsam dazu zugießen und weiter rühren, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Essig und Petersilie abschmecken und kühl stellen.

Das Püree kann einen Tag vor Verzehr zubereitet werden, dann ist es herrlich durchgezogen.

Mit Kalamata-Oliven garniert servieren.

