



TOMATEN MIT AUBERGINENMOUSSE

Zutaten:

2 mittelgroße Auberginen
4 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Cayennepfeffer, Salz
3 große Fleischtomaten
1 Dose gefüllte Weinblätter

Zubereitung:

Die Auberginen der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Bei 225°C etwa 35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel in eine Schüssel kratzen. Sofort mit Zitronensaft, Öl und durchgepressten Knoblauchzehen pürieren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit einem Löffel Auberginenpüree anrichten. Ein gefülltes Weinblatt dekorativ neben das Püree legen.