

Auberginen-Mousse

Ein Dipp, der jedes schöne Mahl eröffnet ohne zu mastig zu sein.

Zutaten für 4 Personen

1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Olivenöl
1 Schale Philadelphia
Frisches Parisettenbrot

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Die Aubergine halbieren. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und auf der Auberginenhälften verteilen. Beide Hälften mit Salz und Pfeffer würzen. Wenig Olivenöl darauf verteilen.

Die Aubergine wieder zusammen fügen und in Alufolie einpacken. 45 Minuten im Ofen garen lassen.

Die Aubergine auskühlen lassen und mit einem Löffel das Fleisch auslösen. Das Fleisch in einen Becher geben, den Philadelphia dazugeben und alles gut pürieren.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Brot in leicht schräge Scheiben schneiden und im noch warmen Ofen erwärmen.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger Riesling Sylvaner aus der Westschweiz oder ein im Stahltank ausgebauter Chardonnay aus Südamerika.

Aus unserem Sortiment:

Inser Riesling Sylvaner, Lorenz Hämmerli
Chardonnay Sunrise, Chile