

Kürbis-Auberginen-Mus

Beilage für 3 Personen

700 g	Hokkaido
2 Zweige	Rosmarin
	Olivenöl
600 g	Aubergine
2 EL	Sonnenblumenkerne
2 Zehen	Knoblauch
1 TL	Salz



Backofen vorheizen auf 190° C Umluft.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Aubergine längs halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf das Backpapier legen,
15 Minuten backen.

Rosmarinnadeln mit dem Wiegemesser sehr fein hacken, mit 2 EL Olivenöl mischen.
Kürbis in Stücke schneiden, im Rosmarinöl schwenken.

Auberginen umdrehen, mit Öl bestreichen,
Kürbisstücke daneben auf dem Backblech verteilen und weitere 15 Minuten backen.
Das Gemüse sollte danach weich sein.

Die Aubergine ein wenig abkühlen lassen, Fruchtfleisch aus der Haut kratzen.
Kürbis und Aubergine mit Sonnenblumenkernen und 1 EL Olivenöl mit einem Pürierstab zu einer
cremigen Masse verarbeiten.

Gemüsemus mit gequetschtem Knoblauch noch einmal aufkochen, mit Salz kräftig würzen.

Dazu: Würstchen und Kartoffelbrei

Ist auch ein leckerer vegetarischer Brotaufstrich. Reste noch kochend in Twist-Off-Gläser füllen
oder abgekühlt in einem Schraubglas im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.

