

## Auberginenzwiebelaufstrich

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 mittlere Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2-3 EL Margarine
- 1 Pr Pfeffer (optional)
- Salz

- Aubergine und geschälte Zwiebel sehr fein würfeln.
- Margarine in einer Pfanne zerlassen, salzen.
- Auberginen- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren dünsten, bis die Zwiebeln glasig und die Auberginen weich sind.
- Mit Salz und nach Wunsch Pfeffer abschmecken.
- Abkühlen lassen.
- Pürieren.



**Tip:** Wer es eilig hat, kann die Masse auch statt sie zu pürieren kurz mit der Gabel zerdrücken, die Konsistenz ist nach dem Pürieren jedoch natürlich wesentlich cremiger.