**Im August**

Die Natur beschert uns im August mit reichlich Früchten; die schönste Zeit und die beste Auswahl an Obst, Gemüse, Salate, usw.

Ich habe mir für diesen Monat einen leckeren mediterranen Brotaufstrich ausgesucht, den ich vielseitig verwende (u.a. als Brotaufstrich, Dip , zu Gegrilltem, usw.).

Auberginenmus

4 Auberginen

Olivenöl (reichlich und nur sehr gutes Olivenöl verwenden)

Salz

Pfeffer

Knoblauch nach Belieben

Die Auberginen halbieren, mit etwas Olivenöl bepinseln und im Backofen mit der Fleischseite nach unten bei 170 Crad ca. 30 Minuten backen, bis sie knusprig aussehen. Aus dem Backofen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch der Auberginen mit einem Löffel abkratzen, so dass die dünne Hülle weggeworfen werden kann. Das Auberginenfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und reichlich Olivenöl mischen und pürieren und erkalten lassen.

Guten Appetit!

Viel Spaß beim ausprobieren!