



## Auberginen-Püree

(ca. 4 Portionen)

**Zutaten:**

- 4 große Auberginen
- 100 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

### ***Zubereitung:***

Die Auberginen ca. 20 min. auf der Grillstufe des Backofens grillen, bis sie komplett weich werden und von außen fast schwarz sind.

Dann die Auberginen mit kaltem Wasser abspülen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, die Schale vollständig entfernen.

Nun die Butter in einer Pfanne erhitzen und den kleingeschnittenen Knoblauch hinzugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Auberginen hinzugeben. Die Auberginen ca. 5 Minuten braten. Währenddessen mit dem Holzlöffel zerdrücken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.