

## Auberginenpaste

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

### Zutaten für ca. 4 Portionen

- 6 Auberginen
- etwas Meersalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- 250ml Gemüsefonds
- 50ml Weißwein
- Zitronensaft
- 150g Parmesan
- Zucker



### Zubereitung

Die Auberginen in der Länge halbieren. Meersalz und Rosmarin gleichmäßig in eine Auflaufform streuen. Die Auberginenhälften mit der Innenfläche auf das Salz legen und ca. 30 min. bei 200°C backen. Somit kann das Salz den Auberginen Wasser entziehen und sie wird gar. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen und mit etwas Zucker karamellisieren.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Salz entfernen. Mit einem Esslöffel das Fleisch der Auberginenhälften auskratzen, in eine Schüssel geben und die Schalen wegschmeißen. Das Fleisch der Auberginen mit in den Topf zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und mit etwas Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe dazu mengen und 5 min. köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Zwiebeln und Knoblauch nochmals extra anbraten, dann mit in den Topf geben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zitronensaft und Rosmarin abschmecken. Den Parmesan kurz vor dem Servieren mit einrühren.

© 2013 kabeleins - Rosins Restaurants

Rezept und Video: [www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-auberginenpaste-von-frank-rosin](http://www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-auberginenpaste-von-frank-rosin)

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: [www.kabeleins.de/rezepte](http://www.kabeleins.de/rezepte)