



## Auberginen Mousse

Zutaten für 4 Personen:	
2 Auberginen	Salz, Pfeffer
Olivenöl	1 TL Honig
100 ml Gemüsebrühe	Zitronensaft
1 Lorbeerblatt	1 kleiner Bund Koriander

### Zubereitung:

Putzen Sie die Auberginen und halbieren Sie diese längs.

Einen guten Schuss Olivenöl in eine große Pfanne geben und die Auberginen auf der Schnittfläche hellbraun braten.

Jetzt etwas Brühe und ein Lorbeerblatt dazugeben,

Deckel darauf setzen und 10 Minuten dünsten.

Danach gießen Sie die Flüssigkeit ab und braten die Auberginen noch 2-3 Minuten bei offenem Deckel trocken und lassen sie danach abkühlen.

Jetzt aus den Auberginenhälften das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, einem guten Schuss Zitronensaft und einem Teelöffel Honig. Mixstab rein und ganz fein pürieren.

Auberginenpüree mit Baguette servieren.