



Caviar d'Aubergine (Auberginencreme)

Les Senteurs de Provence

Auch in Südfrankreich gibt es so etwas wie Tapas. Sie werden in Bistros und Restaurants gerne zu Mittag oder als leckere kleine Vorspeise gereicht: Lauter nette Kleinigkeiten auf einem Teller, dazu frisches Baguette. Dazu gehört immer »Houmous«, die orientalische Kichererbsencreme, aber auch der berühmte »Caviar d'Aubergine«, eine schmackhafte, fast schaumartige Creme aus gekochter Aubergine, einem Hauch blanchierten Knoblauchs, etwas Zitrone, Öl, Salz und Pfeffer.

Klingt einfach, schmeckt wunderbar. Nichts als Gemüse und Pflanzenöl. Ohne Zusatzstoffe zu einer wohlschmeckenden Creme verarbeitet, die man auf frischem Baguette oder leicht warmem Toast serviert. Ideal für den Apero unter Freunden oder als so gesunde wie schnelle kleine Mahlzeit im Büro. Und wenn Sie unsere Creme mit einem Schuss frischen Zitronensafts, einem Löffel Naturjoghurt und etwas Olivenöl aufrühren und mit einer guten Prise frisch vermahlene Kreuzkümmel würzen und auf noch leicht warmem Baguette servieren, kommt unweigerlich Urlaubsstimmung auf und sie stehen aromatisch plötzlich auf dem Suq von Marrakesch

90g
SPEZ593



www.weinhalle.de