

Auberginen-Terrine

Eine Vorspeise, die sich sehr gut am Tag vorher zubereiten lässt. Auberginen enthalten Bitterstoffe, die bei der Verdauung helfen. Calcium, Eisen, B-Vitamine und besonders viele Flavonoide sind in dem Nachtschattengewächs enthalten.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 2 Auberginen (etwa 500 g)
- ▶ Olivenöl
- ▶ Getrocknetes Basilikum
- ▶ 1 Bund Dill
- ▶ 4 Eier
- ▶ 200 g Schafskäse
- ▶ 200 g Sahne
- ▶ Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung

- ▶ Die Auberginen in Scheiben schneiden.
- ▶ In Olivenöl auf beiden Seiten anbraten.
- ▶ Danach auf Küchenpapier geben, damit das Fett aufgesaugt wird.
- ▶ Den Schafskäse mit den Eiern und der Sahne im Mixer verquirlen.
- ▶ Den Dill klein schneiden und mit dem Basilikum zu der Masse geben.
- ▶ Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- ▶ Auberginen abwechselnd mit der Eier-Käse-Masse in eine Kastenform schichten.
- ▶ Bei 180 Grad etwa 45 Minuten im Backofen backen.
- ▶ Abkühlen lassen und danach vorsichtig stürzen.