

Rezepte rund um gute Zutaten:  
Hervorragende Produkte  
herzustellen macht ebensoviel  
Freude, wie hervorragende  
Produkte zu verwenden.  
Lassen Sie sich schmecken, was  
viele kleine Ideen ohne großen  
Kostenaufwand bereithalten!  
[www.alisseos-olivenoel.de](http://www.alisseos-olivenoel.de)

# Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



## Auberginensalat

- 3 mittelgroße Auberginen
- 6 bis 8 frische Knoblauchzehen
- 200g Joghurt fett
- Fleur de Sel Alisseos gemahlen
- 2 Teelöffel Kaperonipaste Alisseos
- 3 bis 8 Esslöffel Olivenöl extra nativ



Die Auberginen waschen; jede einzelne **möglichst unverletzt**, komplett mit kleinem Stiel fest **in Alufolie** einwickeln und im Backofen **ca. 45 Minuten bei hoher Hitze** im „eigenen Saft“ garen lassen. Danach die Folie entfernen und die Frucht mit einem scharfen Messer halbieren. **Ein Esslöffel** eignet sich nun hervorragend, das gare Fruchtfleisch vorsichtig **aus der Haut** in ein Gefäß zu **schaben**. Dabei fällt das Fruchtfleisch meist schon in mundgerechte Stücke.



Nun nach Geschmack **gemörsertes oder gemahlenes Fleur de Sel** hinzugeben; das feine **Olivenöl**, die **gepressten Knoblauchzehen**, die **Kaperonipaste** und den **Naturjoghurt** beimischen und nach Wunsch diese **Mischung** entweder nur **gut verrühren** oder mit einem **Zauberstab zu einer homogenen Creme zerkleinern**. Fertig!

Sehr lecker als Beilage zu Fleisch, Kartoffeln und anderen Salaten. Klasse Dipp auch zu Brotzeiten!