



Dips

Paprika-Aubergine-Creme

| | | |
|------------------------------------|---------------|---------|
| Schwierigkeitsgrad: einfach | Paprikamus | 100 g |
| Arbeitszeit: ca. 20 Minuten | Aubergine | 1 Stück |
| Kochzeit: ca. 30 Minuten | Knoblauchzehe | 1 Stück |
| Portionen: für 4 Personen | Frischkäse | 250 g |
| | Chilipulver | |

Vorbereitung:

1. Aubergine schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehe ebenfalls schälen.

Zubereitung:

1. Auberginenwürfel und Knoblauch in einem Topf mit einer Prise Salz und etwas Wasser weich kochen lassen.
2. Den Topf von der Hitze nehmen und den Paprikamus und Frischkäse dazu geben. Mit dem [Handmixer](#) alles zu einer klümpchenfreien Masse verrühren.
3. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Creme passt auch wunderbar zu Antipasti.