

Sommerlicher Brotaufstrich

Zutaten für ca. 4 Gläser:

300 g reife Tomaten
je 250 g Möhren, Zucchini, Paprikaschote und Aubergine (= 500 g Gemüse der Saison)
100 g Pastinake
1-2 Zwiebeln
gut ½ TL Salz
2 EL + 2 EL Olivenöl
etwas Zitronensaft
Gewürze nach Wahl

Arbeitsschritte:

1.
Heize den Backofen auf 200° C vor.
Belege ein Backblech mit Backpapier.
2.
Wasche und bereite alles Gemüse vor.
Schneide es in grobe Stücke.
3.
Gib das Gemüse in eine Schüssel.
Mische es mit Salz und 2 EL Olivenöl.
4.
Verteile die Gemüsemischung auf dem Backblech.
Backe es ca. 15-25 Minuten, ohne dass es verbrennt.
5.
Lass es etwas abkühlen und püriere es dann mit dem restlichen Olivenöl.
Schmecke mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Wunsch ab.
Der Aufstrich muss im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage aufgebraucht werden.

