

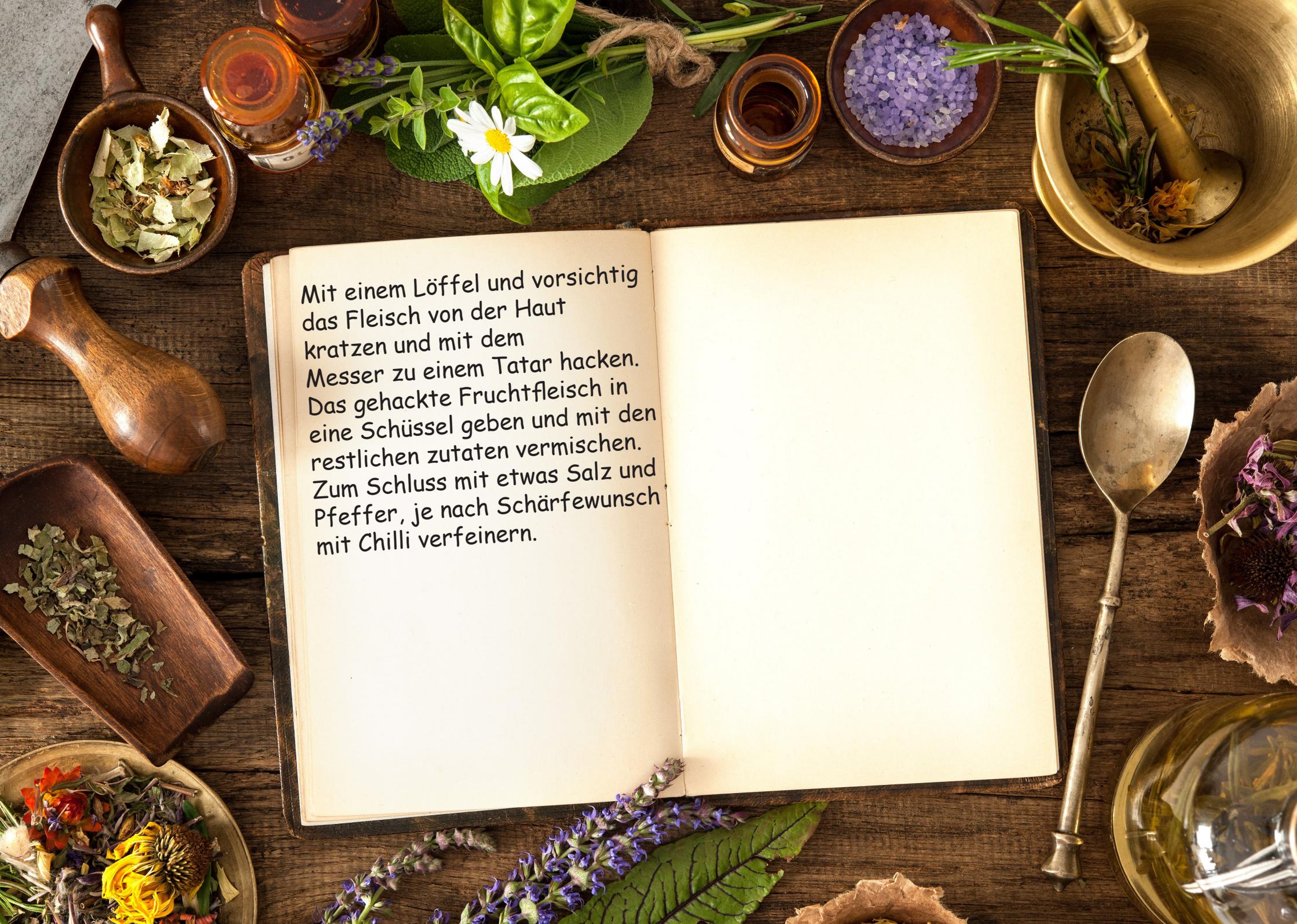
## Zutaten

- 1 Aubergine
- Etwas Olivenöl
- 1 TL Pepronciniwürfel
- 1 gehackte Kapern
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Bundzwiebel gewürfelt

etwas  
Zitronenzeste und  
Saft  
etwas Salz

## Zubereitung

Aubergine längs halbieren und mit dem Messer zu einem Rautenmuster leicht einschneiden. Ofen auf 200Grad vorheizen und Auberginen mit etwas Olivenöl beträufelt und mit den Schnittstellen nach oben 30minuten im Backofen garen. Die Auberginenhälften aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.



Mit einem Löffel und vorsichtig  
das Fleisch von der Haut  
kratzen und mit dem  
Messer zu einem Tatar hacken.  
Das gehackte Fruchtfleisch in  
eine Schüssel geben und mit den  
restlichen Zutaten vermischen.  
Zum Schluss mit etwas Salz und  
Pfeffer, je nach Schärfewunsch  
mit Chilli verfeinern.