

Auberginenkaviar

Zutaten:

AUBERGINEN GESCHÄLT	1 KG	SCHUSS OLIVENÖL
ZITRONENSAFT	40 G	
SALZ		
CAYENNEPFEFFER		

Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1 Auberginen Zitronensaft Salz Cayennepfeffer	1 kg 40 g - -	In die Schüssel geben	 120°C	 700 U/min	 10 Min.	Offen	
2 Olivenöl	1 Schuss	Schuss Öl hinzugießen	-	Turbo	10 bis 15 Sek.	Geschlossen	Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Körnigkeit Ihres Auberginenkaviars beeinflussen Sie mit der Zahl der Betätigungen der Moment/Turbo-Taste.