



beleaf Auberginen Tatar



Rezept für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. insgesamt, Backzeit 30 Min.

Zutaten

etwas	pflanzliches Öl / Fett
5 Stk.	Aubergine
100 g	Ketchup
4 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Tamari / Sojasauce
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Cognac
etwas	Cayenne
2 Stk.	rote Schalotten, fein gewürfelt
6 Stk.	Cornichons, fein gewürfelt
2 TL	Kapern, fein gehackt
400 g	beleaf Spread Frischkäse Alternative
	Salz, Pfeffer
	Pfeffer

20 g Microgreens
10 Scheiben Toastbrot, vegan

Zubereitung

1. Die Auberginen in der Mitte halbieren und auf beiden Seiten ein Gitter einschneiden. Danach mit etwas pflanzlichem Öl bestreichen und mit etwas Salz bestreuen. Für 30 Minuten bei 200°C im Ofen rösten.
2. Alle Zutaten von Ketchup bis und mit Kapern in einer Schüssel vermengen.
3. Danach das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und auf einem Schneidebrett hacken. Das gehackte Auberginen-Fruchtfleisch mit der Sauce vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Auberginen-Tatar auf einem Teller anrichten und mit Microgreens dekorieren. Mit [beleaf Spread Frischkäse Alternative](#) und Toastbrot servieren.

Tipp: Mit Chili und frischen Kräutern servieren.

