

# Ein Rezept von gaumenschrei.de

## Möhren, Aubergine, Birne, Ziegenkäse

Angeregt durch ein Foto in einem Blog mit faszinierenden Fotos, habe ich folgendes zubereitet.

Da ich unter der Woche versuche Kohlehydrate zu vermeiden, konnte ich unter Birne und Camembert keinen Blätterteig platzieren. So hatte ich es auf kaiserlichundkoeniglich.de gesehen. Ein Blog, den es sich anzusehen lohnt.

Aber es waren noch Möhren im Haus. Aubergine und Ziegenkäse. Da musste ich was draus machen. Und das hab ich auch. Und das ging so.

Aubergine in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzel schälen und in Stücke schneiden. Garkochen.

Zwiebeln und Knoblauch mit Kräutern in Olivenöl glasig dünsten.

Die Möhren abgießen und auf dem Herd gut abdampfen lassen. Zwiebeln dazu. Mit dem Pürierstab in ein nicht zu feines Püree verarbeiten. Mit Tabasco, etwas Sojasoße, Ingwer und Salz abschmecken.

Die Auberginenscheiben auf eine hitzefeste Platte legen, mit den Möhren bestreichen und im Ofen heiß werden lassen.

Saure Sahne mit Zitronensaft und Kräutersalz verrühren. Birnen vierteln und mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben schneiden.

Das Möhrenpüree mit etwas saurer Sahne bestreichen und die Birnenscheiben darauf verteilen. Nochmal für ein paar Minuten in den Ofen schieben.

Ziegenkäse und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und auf den Birnen verteilen. Im Ofen schmelzen lassen.

Zum Servieren mit ein wenig Rauke bestreuen und die restliche saure Sahne dazu reichen.

Haut rein.

Zutaten:

Aubergine  
Möhren  
Pastinaken  
Petersilienwurzel  
Ziegenrolle  
Birne  
Rauke  
Frühlingszwiebeln  
Zwiebeln  
Knoblauch  
Sojasoße  
Tabasco  
Saure Sahne  
Zitrone