

Vinete

Zutaten

- *Mayonnaise Grundrezept*
- 2 Auberginen
- 2-3 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitung

Die Mayo nach dem Grundrezept zubereiten.

Die Auberginen mit einer Kuchengabel ringsherum ein paar mal einstechen und in der Mikrowelle oder im Backofen garen. Wenn sie fertig sind, die Haut abziehen und fein hacken und abkühlen lassen.

Die Zwiebeln fein würfeln und mit den gehackten Auberginen in die Mayo einrühren. Den Knoblauch dazu pressen und mit Salz und Pfeffer würzen.