

# REZEPT

# AUBERGINEN DIP

## ZUTATEN

2 mittelgroße Auberginen  
50 ml Tahin  
50 ml Zitronensaft  
3 kleiner Knoblauchzehen oder zwei große  
1/2 Teelöffel Kurkuma  
1/2 Teelöffel Paprikapulver  
Salz und Pfeffer  
Garnitur: Petersilie (frisch oder TK)  
Optional: Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Die Auberginen mit einer Gabel einstechen und im Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 25 bis 30 Minuten rösten. Kurz bevor die Auberginen fertig sind kannst du alle Zutaten (außer Petersilie) in eine Küchenmaschine geben.

Die Auberginen halbieren, Saft der dabei austritt abtropfen lassen (sonst wird der Dip sehr flüssig) und mit einem Löffel das Auberginenfleisch herauskratzen und zu den restlichen Zutaten in die Küchenmaschine geben. Die Schale wird nicht verwendet. Alles pürieren bis eine homogene Masse entsteht. Hier kannst du selbst entscheiden wie grob oder fein du den Dip magst. Zum Servieren noch etwas Petersilie, Paprika Pulver und Olivenöl auf den Dip geben!

**PORTIONEN:** große Schale

**COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE** 