

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 