

Auberginen-Tahin-Dip

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

Pro Portion ca.: 120 kcal/9 g Fett

2 große Auberginen (ca. 700 g)

2 Knoblauchzehen

3 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

3 EL Tahin (Sesampaste)

Salz | Pfeffer

gehackte Petersilie und schwarze Oliven zum Garnieren

1 Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Auberginen ringsum mit einer Gabel einstechen. Im Ofen gut 30 Min. backen, bis sie weich sind. Etwas abkühlen lassen.

2 Knoblauch schälen und grob hacken. Auberginen längs aufschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben. Mit Knoblauch, Zitronensaft und 1 EL Olivenöl im Mixer zu einer glatten Paste pürieren.

3 Tahin unter das Auberginenpüree rühren, alles salzen und pfeffern. Dip in eine Schale füllen und zugedeckt 2 Std. kalt stellen. Zum Servieren mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit Petersilie und Oliven garnieren.

★ *Dazu passt frisch aufgebackenes Fladenbrot.*

