



Auberginen-Aufstrich

Zutaten

1-2 Auberginen	Salz
Wasser	Pfeffer
Olivenöl	Chili
Knoblauch	Sesampaste/Tahin
Petersilie oder frischer Koriander	

Zubereitung

Die Aubergine in dicke Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Für einen helleren Dip sollte vorab die Aubergine geschält werden, ist aber nicht notwendig. Hierbei ist wichtig, dass die Aubergine gut durchgegart ist. Anschließend die Aubergine mit Olivenöl mixen. Damit der Aufstrich nicht zu ölig wird, kann auch etwas Wasser untergehoben werden. Den Auberginen-Aufstrich mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern würzen. Etwas Sesampaste gibt dem Aufstrich den letzten Schliff. Haltbar ist die Paste drei bis vier Tage im Kühlschrank.