

Auberginen-Püree

Zutaten

350g Sesampaste
1,5kg Auberginen
200ml Zitronensaft
3 kleine Knoblauchzehen
10g Salz

Zubereitung

Auberginen im Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten grillen bis sie weich sind. Danach die Auberginen in kaltes Wasser geben, anschließend schälen und dann mit einem Pürierstab pürieren.
Knoblauch pressen und dazugeben. Die Sesampaste nach und nach zufügen und im Anschluss mit einem Schneebesen unterrühren. Salz und Zitronensaft zugeben und alles nochmals gut verrühren.