

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. Dann die Auberginen in kaltes Wasser geben, anschließend schälen und dann mit einem Pürerstab 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.