

## *Zahluk*

*Auberginen-Püree als Dip für 4 Personen, denn heute dippen wir marokkanisch!*

### *La Mise en Place:*

**3 Auberginen (rund 1 kg), 1 TL Kreuzkümmel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, Saft von ½ Zitrone, Pfeffermühle, 3 Zweiglein Koriander**

### *Die Vorbereitung:*

Die Stielansätze der Auberginen wegschneiden und die ganzen Früchte auf ein Backblech legen. In den Ofen schieben.

### *Das Backen:*

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 60 Minuten.

### *Die Zubereitung:*

Die Auberginen halbieren und das Fleisch mit einem Löffel herausschaben. Zusammen mit Kreuzkümmel, Knoblauch und Olivenöl im Mixer pürieren. Mit Zitronensaft und Pfeffer bestreuen.

### *Die Vollendung:*

In einer Schüssel anrichten und mit Korianderzweiglein verzieren.

### *Alternativen und Varianten:*

Statt Auberginen Zucchini, Peperoni oder Tomaten verwenden, die Backzeit ändert sich nicht.

### *Das passt dazu:*

Mit Fladenbrot und / oder Gemüsestängelchen servieren

