

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

