

» AUBERGINEN-DIP « (MUTABAL)

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<p>750 g Auberginen</p> <p>2 EL Minze</p> <p>4 EL Petersilie</p> <p>2 Knoblauchzehen</p> <p>4 EL Tahini (Sesampaste)</p> <p>2 EL Zitronensaft</p> <p>4 EL Olivenöl</p> <p>Salz</p> <p>Chilliflocken</p> <p>1 TL Kreuzkümmel gemalen</p> <p>100 g Joghurt</p> <p>2 EL Olivenöl</p> <p>Granatapfelkerne</p>	<p>waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Auberginen wenden und weiter 20 Minuten backen. Dann die Auberginen in eine Schüssel geben, abdecken und abkühlen lassen</p> <p>waschen und fein hacken</p> <p>waschen, fein hacken</p> <p>schälen, fein hacken</p> <p>Von den abgekühlten Auberginen die Schale entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Mit</p> <p>alles zusammen in einen Standmixer geben oder in ein hohes Gefäß und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren</p> <p>unterrühren und abschmecken.</p> <p>auf die Creme geben. Mit bestreuen , servieren</p>
--	---

