



gegrillte Auberginen

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Auberginen
- 2 große Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Sesammus (Tahin)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Messerspitze(n) Koriander, gemahlen
- Meersalz
- schwarzen Pfeffer
- 10 Stück(e) schwarze Oliven
- 4 dünne Zitronenscheiben
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie zum Garnieren

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Und so wird's gemacht:

1. Den Backofen auf 160°C erhitzen.
2. Die Auberginen mehrmals mit der Gabel einstechen und 30 bis 40 Minuten auf mittlerer Schiene nicht zu weich garen.

3. Abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale herausschaben. Im Mixer mit Zitronensaft pürieren.

4. Dann in einer Schüssel mit Olivenöl und Tahin gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel abschmecken.

5.

Vor dem Servieren auf kleine Teller verteilen, mit den Oliven und Zitronenscheiben garnieren und evt. mit Petersilie bestreuen.

pro bio.MARKT Tipp:

So man hat, kann statt des gemahlenden Korianders auch gehackter, frischer Koriander zusammen mit dem Öl und Tahin in das Auberginenmus gemengt werden. Servieren Sie diese leckere Vorspeise mit Baguette oder Maischips.