

Zutaten

- 2 Auberginen
- 1 Msp Paprikapulver
- 1 gestrichener Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 EL griechischer Joghurt
- 1 Tl Tahin (Sesampaste)
- Zitronensaft
- Rauchsalz

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Auberginenpüree

Entdecken Sie unser köstliches Auberginenpüree! Perfekt gewürzt und einfach zuzubereiten. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren und genießen!

So wird’s gemacht:

1. Die Auberginen waschen und halbieren, dann das Fruchtfleisch mit dem Messer rautenförmig einschneiden und salzen. Im Ofen bei 230 Grad 30-40 Minuten bei Ober-/Unterhitze rösten.
2. Mit einem Löffel das weiche Fruchtfleisch herauskratzen, gut abtropfen lassen und anschließen mit einem Zauberstab grob pürieren. Unter das abgekühlte Auberginenpüree den Joghurt unterrühren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.