

Mutabbal - Auberginencreme

768

Typ: Vorspeise

Quelle: Küchengötter

Bemerkungen:

Zutaten: 2 Auberginen (à 300 g)
3 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
60 g Tahin (Sesampaste)
2 EL griech. Joghurt(10 % Fett)
3 EL Zitronensaft
Salz
1 EL Granatapfelkerne

Rezept: Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Auberginen waschen, halbieren und rautenförmig einritzen. Knoblauch schälen, 2 Zehen in Scheiben schneiden und in die Ritzen stecken. Auberginen auf das Blech legen, mit ½ EL Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Ausschalten und die Auberginen noch ca. 15 Min. im Ofen ziehen lassen.

Das Fruchtfleisch aus den Schalen schaben und abtropfen lassen. Mit Tahin, Joghurt, Zitronensaft und übrigem Knoblauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree auf einen Teller streichen, mit übrigem Öl beträufeln und mit Granatapfelkernen bestreuen.