

Rezept

Auberginen-Tahin-Paste

Ein Rezept von Auberginen-Tahin-Paste, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Auberginen (ca. 500 g) | 2 EL Olivenöl |
| 2 EL Zitronensaft | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Scheiben Weißbrot vom Vortag (ca. 50 g) | 2 EL Tahin (Sesampaste; selbst gemacht der Fertigprodukt) |
| 4 Stängel Minze | 1 rote Chilischote |
| Salz | Pfeffer |
| ½ EL Schwarzkümmel (türkischer Laden) | Öl für das Blech |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 380 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 200° vorheizen. Ein Backblech einölen. Die Auberginen längs halbieren. Die Schnittflächen mit 1 EL Olivenöl bestreichen und die Auberginen mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen (Bild 1). Im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) in 30–35 Min. weich backen.
2. Die Auberginen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen (Bild 2). Mit dem Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Knoblauch schälen und grob hacken. Das Weißbrot klein würfeln. Beides mit übrigem Öl und Tahin dazugeben und alles mit dem Pürierstab glatt pürieren (Bild 3).
3. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und (bis auf ein paar) grob hacken. Die Chilischote putzen, entkernen, waschen und fein würfeln. Beides unterheben und den Aufstrich salzen und pfeffern. Zum Servieren mit Kümmel und übriger Minze garnieren. Zu der Paste schmeckt frisches Fladenbrot.