



## Rezept für Auberginendip

- 2 Auberginen (ca. 600 g) rundum mehrfach einstechen, 40 Minuten auf einem Rost ohne Backpapier backen. Nach 20 Minuten wenden. Dann aus dem Backofen nehmen und abgedeckt in einer Schüssel leicht abkühlen lassen. Die Schale lässt sich nun mit den Fingern leicht abziehen. Zusammen mit
- 4 EL Tahin (Sesammus),  
4 EL Sojajoghurt,  
1 Zehe Knoblauch,  
1 TL Salz sowie  
2 TL Zitronensaft pürieren. Mit  
Paprikapulver bestäuben und mit  
Olivenöl beträufeln. Mit  
frischen Kräutern garnieren und zu Gegrilltem, Brot ,z.B. Ciabatta oder Fladenbrot, reichen.