



## rauchiger Auberginen-Dip

### Zutaten

2 Stück(e) Auberginen

2 Esslöffel Olivenöl

4 Esslöffel Tahini

4 Esslöffel pflanzliche Joghurt-Alternative

3 Stück(e) Knoblauchzehen

1 Teelöffel Rauchsatz

1 Teelöffel gemahlener Kümmel

0.5 Stück(e) Saft der Zitrone

---

### Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 240 °C Ober- / Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
2. Wasche die Auberginen. Entferne den Stielansatz, halbiere sie und steche sie von allen Seiten mehrfach mit einer Gabel ein.
3. Lege die Auberginen mit der Schnittkante nach unten auf dein Backblech. Schäle den Knoblauch und gib die ganzen Zehen zu

**Kochzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 45 min

**Portionen:** 4

den Auberginen.

4. Beträufle alles mit dem Olivenöl und reibe die Aubergine noch ein wenig damit ein.

5. Backe die Aubergine für 15 Minuten auf der mittleren Schiene deines Backofens, wende sie dann auf die Haut und backe sie weitere 15 Minuten.

6. Lasse die Auberginen abkühlen und kratze das Fruchtfleisch mit einem Löffel in ein hohes Gefäß.

7. Gib anschließend die restlichen Zutaten hinzu und mixe alles mit dem Pürierstab zu einem cremigen Dip.

8. Wenn du magst kannst du den Dip noch mit Granatapfelkernen bestreuen und mit einem Minzblatt garnieren. Lass es dir schmecken!