



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

AUBERGINENPÜREE

Zutaten:

- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Sesammus (Ölmühle Sailer)
- 1 EL Mandelmus (Ölmühle Sailer)
- Saft von einer halben Zitrone
- ½ TL zerstoßener oder gemahlener Kreuzkümmel
- Je 4 bis 5 Stängel frische Minze und Koriander
- Etwas Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL Sesamsamen (Ölmühle Sailer)

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Auberginen waschen und die Schale an einigen Stellen der Länge nach einritzen. Im Ofen grillen, bis die Schale schwarz wird und Blasen wirft. Die Auberginen nun der Länge nach halbieren, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Knoblauch schälen, hacken und zu den Auberginenstücken geben. Sesammus, Mandelmus, Zitronensaft und Kreuzkümmel hinzufügen. Alles in einem Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Koriander und Minze waschen, trocken schütteln, hacken und unter die Auberginenpaste heben. Je nach Geschmack noch ein bisschen Olivenöl einrühren und mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren mit etwas Sesam bestreuen.

Mit frischem Fladenbrot servieren.

