

Auberginenmus aus gerösteten Auberginen

Zutaten

2 kg	Aubergine(n), 2 - 3 Stück
60 ml	Natives Olivenöl
100 g	Sesampaste (Tahin)
200-300 g	saure Sahne
2 Zehe/n	Frischen gepressten Knoblauch
	Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Auberginen schälen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen mit Backpapier belegten Ofenrost oder ein Blech legen. Die Scheiben dünn mit dem Olivenöl bestreichen - am besten mit einem Backpinsel - und salzen.

Die Auberginen im Ofen backen, bis sie gut gebräunt und an den Rändern schon fast schwarz sind. Sie sollten auch von unten leicht gebräunt sein, dann sind sie auch durchgegart. Bei meinem Ofen dauert das knapp eine halbe Stunde. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Dann mit den übrigen Zutaten sehr fein pürieren, bis das Mus eine cremige, fast sahnige Konsistenz hat. Evtl. noch etwas Salz hinzufügen.

Das Mus hält sich im Kühlschrank ein paar Tage und ist daher auch gut vorzubereiten.

Tipps:

Die meisten Auberginencremes enthalten mehr Knoblauch, aber Vorsicht: Knoblauch überlagert den Auberginengeschmack auch in kleinen Mengen sehr stark.

Wenn man den Ofen auf Umluft stellt, kann man auch zwei Bleche Auberginen gleichzeitig rösten.