

AUBERGINENDIP MIT GRANATAPFEL

Rezept von Yotam Ottolenghi

Zutaten Teig

1 große Aubergine
70g Tahini (Sesampaste)
2 TL Granatapfelsirup
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
3 EL gehackte Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer
Kerne von 2 großen Granatäpfeln (90g)
Etwas Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

Die Aubergine im Backofen rösten, abkühlen lassen und das Fruchtfleisch heraus schaben. In einem Sieb eine gute halbe Stunde abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch mit Sesampaste, etwas Wasser, Granatapfelsirup, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Gegebenenfalls mit Knoblauch, Zitronensaft und Sirup nachwürzen. Der Dipp wird auf einer flachen Schale angerichtet, mit Granatapfelkernen bestreut und mit Olivenöl beträufelt.