Auberginen-Dip Vegan

Das Rezept für einen Auberginen-Dip Vegan ist super lecker und lässt sich ganz einfach zubereiten. Einfach ausprobieren und schlemmen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Aubergine
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tahinpaste
TL	Knoblauchpaste
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Auberginen-Dip Vegan** zunächst den Ofen auf 250° vorheizen. Währenddessen die Aubergine mit einer Gabel rundherum einstechen. Die Aubergine dann auf ein Backblech mit Backpapier legen und für etwa eine halbe Stunde in den Ofen stellen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Aubergine halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in eine Schüssel geben. Über der Schüssel dann Zitronensaft auspressen, dabei darauf achten, dass keine Kerne in die Schüssel gelangen.

2. Anschließend Olivenöl, Tahin und Knoblauchpaste zugeben und alles miteinander vermischen. Danach die Masse mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Dip nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einer Folie abdecken und für etwa dreißig Minuten kalt stellen.

Tipp

Der Auberginen-Dip Vegan schmeckt mit frischem Weißbrot einfach traumhaft. Ein bisschen

Chilipulver verleiht dem Dip eine gewisse Schärfe, für diejenigen, die gerne scharf essen. Wer gerne Oliven mag, kann diese zur Garnitur auf dem Dip verteilen.