



## **Auberginenpaste**

### **Garden Egg Sauce**

Auberginenpaste aus Nigeria, auch bekannt als Garden Egg Sauce, ist ein traditionelles Gericht, das oft als Dip oder Beilage serviert wird. Diese Paste wird aus Auberginen (oft als »Garden Eggs« bezeichnet), Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen hergestellt.

Diese Paste wird oft mit Fladenbrot, Reis oder als Beilage zu Fleischgerichten serviert.

Herkunft: Nigeria

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

1 Aubergine(n)

1 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Sesamsamen

½ TL Salz

1 EL Zitrone(n) ausgepresst

1 Zweig(e) Petersilie

#### **Vorbereitung**

Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

#### **Zubereitung**

Die Aubergine schälen, in Salzwasser 10 bis 15 Minuten kochen. Mit einem Holzlöffel zerdrücken. Die Knoblauchzehe dazugeben, die übrigen Zutaten zugeben und zu einer Paste vermischen. Dazu passt arabisches Brot (Fladenbrot).