



Auberginenpaste

Herkunft: Nigeria
Kategorie: Zutaten

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).