



## Met Delikat Essig

## Auberginen Mousse

### Rezept

#### Zutaten

2 grosse Auberginen

2 Knoblauchzehen

½ Bund Petersilie

2 cl Met Delikat Essig

3 EL Sesampaste (Tahin)

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Auberginen mit einer spitzen Gabel mehrmals einstechen und auf dem Backblech auslegen.
3. Auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich ist.
4. Die gebackenen Auberginen mit einem feuchten Küchentuch bedecken und kurz abkühlen lassen.
5. Halbieren und das Fleisch mit einem Löffel in eine Schüssel kratzen
6. Alle weiteren Zutaten zumischen und mit einem Stabmixer pürieren.

Diese Mousse ist gestrichen auf ein Baquette, gelöffelt auf eine einfache Omelette, oder einfach „nature“ sehr beliebt. Auch hervorragend zu gebratenen Rehmedaillons, Kalbsfilet oder mit hausgemachten Chips. Einfach ausprobieren und geniessen.