**Aubergine Brotaustrich**

**Zutaten für 2-3 Tassen**

* 1 große Aubergine
* 2 Knoblauchzehen
* 3 EL Tahin (Sesampaste)
* 3 EL Zitronensaft
* 1/2 TL [Ursalz](http://www.zentrum-der-gesundheit.de/kristalsalz.html)

**Zubereitung Auberginen-Mousse Baba Ghanoush**

Den Ofen auf 180° C vorheizen.   
  
Die Auberginen waschen und an verschiedenen Stellen mit der Gabel anpiken. Auf dem Backblech 30-45 Minuten backen, bis die Aubergine weich wird und anfängt, einzufallen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.   
  
Nachdem die Aubergine genügend abgekühlt ist, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen oder die Haut einfach abziehen.   
  
Im Mixer mit den restlichen Zutaten zu einer weichen Massen pürieren.   
  
Einen Tag im Kühlschrank stehen lassen, bevor die Mousse serviert wird.  
  
Sie kann nach Belieben jedoch auch bei Raumtemperatur serviert werden