Baba Ghanoush

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Aubergine

3 EL Tahin

1 Knoblauchzehe

½ Zitrone

Salz & Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

---------- 1 ----------

Aubergine waschen und mit einem Messer kleine Schlitze in die Aubergine stechen. Bei 225°C im Ofen garen, bis das Fruchtfleisch butterweich und die Schale knusprig ist. Nach dem Abkühlen sackt die Aubergine in sich zusammen.

---------- 2 ----------

Knoblauch mit Salz in einem Mörser zerstoßen, bis ein Mus daraus geworden ist. Zitrone auspressen und mit dem Knoblauch vermengen.

---------- 3 ----------

Bei der abgekühlten Aubergine die Haut vom Fruchtfleisch abziehen. Das Fruchtfleisch und Tahin zum Knoblauchmus geben und cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Beim Servieren etwas Olivenöl über das Baba Ghanoush geben.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein