

Baba Ganoush ist ein, aus gebackenen Auberginen hergestelltes, Püree welches ein fester Bestandteil jedes Vorspeisentellers ist. Es ist kinderleicht in der Zubereitung und lässt sich prima vorbereiten. Im Kühlschrank hält es sich zwei bis drei Tage.

Rezept:

2 Stk Auberginen
4 Stk Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 EL Zitronensaft
3 EL Tahina (Sesampaste)
3 EL Olivenöl
1 TL Cumin (gemahlen)
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Chili (gemahlen)
1 EL Petersilie (fein gehackt)
Salz
Pfeffer

Optional noch eine, in feine Würfel geschnittene, grüne Paprika dazugeben.

Zubereitung:

Die beiden Auberginen waschen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Für etwa 30-40 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen geben.

Wenn das innere weich und das äußere ledrig-dunkel ist, wurde das Garzeitende erreicht. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus den Auberginen lösen und entweder hacken oder mit der Gabel zerdrücken. Dann die restlichen Zutaten (optional die grüne Paprika) untermischen und gut abschmecken. Die Creme wird bei Zimmertemperatur serviert.

Wir wünschen guten Appetit! Wenn Sie von uns gezeigt bekommen möchten wie man Baba Ganoush richtig zubereitet, empfehlen wir den [Kurs 1001 Nacht](#)