

Baba Ganoush Dip-Sauce

Magreb (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronensaft
- 3 Esslöffel Tahini (Sesampaste)
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- wenig Chilipulver
- eine Hand voll frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Knoblauch und Petersilie sehr klein schneiden.
- Auberginen mit der Gabel rundum einstechen, damit sie im Ofen nicht zerplatzt.
- Im Ofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen, bis sie sehr weich sind.

Zubereitung:

- Die Auberginen etwas abkühlen lassen, halbieren und dann mit einem Löffel das Fleisch herauschälen. Mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken.
- Die restlichen Zutaten (Knoblauch, Zitrone, Tahini, Öl, Kreuzkümmel, Paprika und Petersilie) unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Belieben abschmecken.

Tipp:

- Als Apéro zum Beispiel mit Fladenbrot Stücken servieren.
- Wenn das Fleisch etwas zäh ist, kann man auch kurz mit dem Stabmixer durch.

