



Baba Ganoush

traditionell libanesischer Auberginen Dip

Zutaten

- 2 Auberginen ca. 600 g
- 4 EL Tahini (Sesammus) [60 g]
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Zitronensaft
- ½ TL Salz oder nach Geschmack
- ⅓ TL Pfeffer oder nach Geschmack
- ½ TL Kreuzkümmel optional

Zum Garnieren:

Olivenöl Paprika- oder Chilipulver, Petersilie, Minze

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Auberginen halbieren. Das Fruchtfleisch mit der Messerspitze leicht rautenförmig einritzen und mit etwas Olivenöl bepinseln. Mit der Schnittseite nach unten zeigend auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 35 Minuten backen, bis das Innere zart ist und die Haut zusammenfällt (dies kann länger dauern, wenn man eine große Aubergine verwendet).
3. Anschließend die Auberginen einige Minuten abkühlen lassen. Danach die Auberginen umdrehen, das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel ausschöpfen und in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben. Tahini, Knoblauchzehen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel hinzu geben und cremig pürieren.
4. Den Auberginen-Dip nach Belieben mit Olivenöl, Paprika- oder Chilipulver, Petersilie, Sesam, Granatapfelkerne und Minze garnieren. Mit Fladenbrot, Gemüse oder Crackern servieren.