

Zutaten

- 4 Auberginen
- 1 Prise Paprikapulver
- 1/2 Tl Kreuzkümmel
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 EL griechischer Joghurt
- 1 EL Tahini (Sesampaste)
- Saft von einer halben Zitrone
- Rauchsalz, Salz nach Geschmack
- 1 Tomate (ohne Kerne) gewürfelt als Garnitur
- 1 TL Sesam, geröstet
- etwas Grünzeug (Petersilie oder Frühlingslauch)
- Olivenöl

Vorspeise

Baba Ganoush - Die leckere Auberginencreme!

Ein Klassiker der libanesischen Küche. Geröstete Auberginen, die zu einem herrlicher Aufstrich verarbeitet und am besten mit frischen Fladenbrot gegessen werden.

So wird’s gemacht:

1. Die Auberginen waschen und halbieren, dann das Fruchtfleisch mit dem Messer rautenförmig einschneiden und salzen.
2. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech geben und bei 230 Grad 45 Minuten bei Ober-/Unterhitze im Ofen rösten.
3. Alternativ können die Auberginen mit einer Fleischgabel eingestochen und anschließend auf dem Grill geröstet werden.
4. Das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in ein Sieb zum Abtropfen und Auskühlen geben.
5. Die Auberginenschale wird nicht mehr benötigt.
6. Anschließen das Auberginenpüree mit einem Zauberstab grob pürieren.
7. Unter das abgekühlte Auberginenpüree den Joghurt sowie die restlichen Zutaten rühren.
8. Mit dem Rauchsalz/Salz abschmecken.
9. Baba Ganoush in eine große Schüssel geben und glattstreichen.
10. Mit den Tomatenwürfeln, Sesamsaat und etwas Grünzeug

ausgarnieren und mit Olivenöl beträufeln.

11. Probiert doch dazu unser Fladenbrot aus, welches ebenfalls in unserer Rezeptdatei enthalten ist. Für Euren orientalischen Abend findet Ihr ebenfalls unter "Lieblingsrezepte" noch Hummus und Couscous Salat!