

Zutaten

- 2 Auberginen
- ½ rot und ½ grüne Paprika in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 El griechischer Joghurt
- 1 Tl Tahin (Sesampaste)
- Zitronensaft, Olivenöl, Paprikapulver, Salz,

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Babaganosh

Entdecken Sie unser köstliches Babaganosh Rezept mit Auberginen und Joghurt. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Auberginen waschen und mit der Fleischgabel rundherum einstechen. Im Ofen bei 230 Grad Oberhitze rösten, dabei mehrmals wenden. Auskühlen lassen, die Auberginen der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen. Auf einem Sieb das überflüssige Wasser abtropfen lassen, anschließend die Auberginen grob hacken. Mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Auberginenpaste auf eine große Platte streichen und mit Olivenöl und den Paprikawürfeln ausgarnieren.