



Baba Ganoush - Auberginenmus

2 Stk. Auberginen
1 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
1 EL Tahini (Sesampaste)
2 EL Zitronensaft
1 TL Salz
3-4 EL Olivenöl
etwas Pfeffer, Koriander- & Paprikapulver
frische Petersilie

Anleitung:

Auberginen halbieren und Oberseite etwas einritzen, mit Olivenöl bepinseln und im Backofen backen (180°C Umluft ca. 45 Min.) Etwas auskühlen lassen und das Fleisch mit einem Löffel auskratzen.

Auberginenfleisch mit restlichen Zutaten zusammen cremig pürieren. Super lecker als Brotaufstrich oder Dip.