

Rezept für Baba Ganoush

Du brauchst:

- eine Schüssel für Abfall
- ein Messer
- ein Schneidebrett
- ein Backblech
- Backpapier
- ein Pürierstab
- 1 hohes Püriergefäß
- einen Esslöffel
- einen Teelöffel

Zutaten:

- 2 Auberginen (mittelgroß)
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Tahini
- ½ TL Kreuzkümmel
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz

Zum Garnieren

- ein Granatapfel
- Petersilie

Zubereitung

1. Auberginen waschen, halbieren und die Schnittflächen kreuzweise einschneiden.
2. Die Schnittflächen mit Olivenöl einstreichen.
3. Backpapier auf ein Backblech legen und die Auberginenhälften mit den Schnittflächen darauflegen.
4. Auberginen im Backofen bei 220°C 35 Minuten rösten, bis die Schale dunkel und das Innere weich ist.
5. Während dessen einen **Granatapfel** pulen und Petersilie fein hacken.
6. Auberginen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
7. Das Innere der Auberginen mit einem Löffel aus den Schalen schaben.
8. Eine halbe Zitrone auspressen.
9. Auberginen, Knoblauch, Tahini, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren.
10. Baba Ganoush in eine Schüssel geben und mit Granatapfelkernen garnieren.