

# Baba Ghanoush

## Zutaten

- 2 Auberginen (ca. 600g)
- 4 EL Tahini (ca. 60g)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Zitronensaft und etwas Zitronenschale gerieben
- 1/2 TL Salz
- 1/3 TL Pfeffer
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- Zum Garnieren: Olivenöl, Paprika oder Chilipulver, Sesam, Granatapfelkerne, Petersilie, Minze

## Zubereitung

Den Ofen auf **200 Grad** Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Auberginen halbieren und mit einem Messer rautenförmig einritzen. Danach mit etwas Olivenöl bestreichen. Mit der Schnittseite nach unten auf das Backblech legen und ca. **35 min** backen, bis das Innere zart und die Haut etwas schrumpelig ist.

Danach die Auberginen abkühlen lassen und dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Den Mus und alle übrigen Zutaten in der Küchenmaschine mixen.

Eventuell garnieren und mit Fladenbrot genießen.

Originalrezept von <https://biancazapatka.com/de/baba-ghanoush/>

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

[https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:baba\\_ghanoush](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:baba_ghanoush)

Last update: **09.12.2024 15:28**

