



Babaganoush

Zutaten:

8 Auberginen
12 EL Tahin
12 EL Zitronensaft (Saft von 4 Zitronen)
8 EL Olivenöl
8 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Viel Petersilie
1 Pack schwarze Oliven ohne Stein

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen, die Auberginen waschen und mit einem spitzen Messer ein paar Mal einstechen.

Die Auberginen so lange backen, bis sie ganz weich sind und die Haut fast schwarz ist. Das dauert ungefähr 30 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die noch lauwarmen Auberginen halbieren und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Dann das Fruchtfleisch zusammen mit der Sesampaste, dem Zitronensaft und dem Olivenöl im Mixer fein mixen.

Den Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und zum Auberginenpüree geben, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblättchen abzupfen, ebenso wie die Oliven fein hacken und kurz vor dem Servieren auf das Babaganoush streuen.

Dazu gibt es Fladenbrot, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut.