

BABA GHANOUSH

Zutaten Baba Ghanoush:

3-4 große Auberginen
 Olivenöl zum Einreiben
 2 Knoblauchzehen
 Saft von 2 Zitronen
 2 EL Tahin
 2 EL Olivenöl
 1 EL Granatapfelsirup
 1/2 TL Kreuzkümmelpulver
 1 TL Sumach
 Salz und Pfeffer

Zum Garnieren:

Frische Petersilie
 Unbehandelte Zitrone
 Granatapfelkerne
 Sumach

Zubereitung Baba Ghanoush:

Zunächst werden die Auberginen gewaschen, mit Olivenöl eingerieben und mit einer Gabel mehrfach eingestochen. Anschließend garen die Auberginen für 45 Minuten auf dem Grill oder alternativ bei 230°C Ober-Unterhitze im Backofen.

Die Auberginen sind fertig und können vom Grill genommen werden, sobald das Innere weich und die Schale runzlig schwarz ist. Nun müssen die Auberginen nicht abkühlen und anschließend kann die schwarze Haut einfach durch abziehen entfernt werden.

Das Fruchtfleisch der Auberginen wird dann mit einem Messer sehr feingehackt. Danach werden die Knoblauchzehen abgezogen und ebenfalls klein gehackt und die Zitronen ausgepresst.

Jetzt werden Auberginen, Knoblauch, Zitronensaft, Tahin, Olivenöl und Granatapfelsirup miteinander vermengt. Gewürzt wird die Crem dann noch mit Kreuzkümmel, Sumach, Salz und Pfeffer. Die Auberginencreme ist fertig wenn sie mindestens 2-3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank stand. (Dies funktioniert besonders gut über Nacht.)

Mit frischer Petersilie, unbehandelte und in Scheiben geschnittener Zitrone, Granatapfelkerne und Sumach kann das Baba Ghanoush noch garniert werden.

Guten Appetit!

