Rezept

Baba Ganoush

Der arabische Auberginen-Dip mit Suchtfaktor.

10 Min
Aktive Zeit

50 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

2 **Auberginen, ca. 700 g** Saison

3 EL **Jogurt nature**

3 EL **Tahini-Paste**

1 EL **Zitronensaft**

2 **Knoblauchzehen, grob gehackt** Saison

2 EL **Rapsöl**

Salz, Pfeffer

3 **marokkanische Minzzweige, Blätter abgezupft, fein geschnitten**

3 **glattblättrige Petersilienzweige, Blätter abgezupft, fein geschnitten** Saison

50 g **Johannisbeeren**

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Auberginen rundum mit einer Gabel einstechen, auf das vorbereitete Blech legen.

2 von 2

BACKEN

In der Mitte des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 30–40 Min. backen, dabei die Auberginen nach 20 Min. wenden. Die Auberginen sollten schwarz und runzelig sein. Herausnehmen, ca. 10 Min. leicht auskühlen lassen.

Gemüse längs halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale entfernen, direkt in den Mixbecher geben. Jogurt bis und mit Knoblauch dazugeben, grob pürieren, Öl daruntermischen, würzen.

Baba Ganoush anrichten, Kräuter und Beeren darüberstreuen.

Dazu passen Fladenbrot, Falafel, gebratenes Gemüse oder Halloumi.