

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 Minzweige, Blätter abgezapft, fein geschnitten**
- 3 **glattblättrige Petersilienzweige, Blätter abgezapft, 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.

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 runzlig 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.