



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 73

Auberginen mit Zhoug



15 Minuten



30 Minuten



45 Minuten

Zutaten

2 Auberginen, der Länge nach
halbiert

 2 EL Zhoug

 etwas Meersalz

 2 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

1 TL Sesam

2 Rote Zwiebeln, ungeschält
halbiert

Rezept

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die halbierten Auberginen raute-förmig tief einschneiden. Aus allen anderen Zutaten (außer den Zwiebeln) eine Paste anrühren und die Hälfte davon in die Auberginen reiben. Auberginen und ungewürzte Zwiebeln in einer ofenfesten Form 30 Minuten im Ofen backen. Am besten mit einem Löffel direkt aus der Schale essen und die restliche Zhougpaste darüber träufeln!

Dazu passen: Couscous, Falafel oder Hummus.

Guten Appetit!