



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 30
Baba Ganoush



10 Minuten



30 Minuten



40 Minuten

Zutaten

2 Auberginen

 3 EL Tahina

1 Knoblauchzehe

Saft und Schale von zwei

Bio-Zitronen

 **Roter Kampotpfeffer aus der Mühle**

 **Salz**

 **½ TL Kreuzkümmel, gemahlen**

 **Olivenöl**

Petersilie

Granatapfelkerne (von

1/2 Granatapfel)

Rezept

Zuerst die Auberginen mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C für ungefähr 30 Minuten rösten, bis sie außen schwarz sind. Etwas abkühlen lassen, halbieren und das Fleisch mit einem Löffel auskratzen. Den Knoblauch schälen und hacken und zusammen mit Zitronensaft und -abrieb, Auberginenfleisch, Kreuzkümmel und Sesampaste pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Olivenöl, Petersilie und Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!