

BABA GANOUSH

Zutaten

- 2 Mittelgrosse Auberginen
- 90g Tahin
- Saft von 1-2 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- Olivenöl zum Servieren
- fein gehackte glatte Petersilie zum servieren.
- klein gewürfelte Tomate zum Servieren

Variante: mit ½ TL Raz-el-Hanout verfeinern.

Mit einer Gabel oder einem Spiess Löcher in die Auberginen stechen. Die Stängel an den Auberginen lassen sich auf drei Arten zubereiten, aber auf jeden Fall sollten sie so lange gegart werden, bis sie ganz weich sind. Um dies zu prüfen, mit einer Zange auf die Frucht drücken . sie sollte sehr leicht in das Fruchtfleisch eindringen.

Grillen: Die Auberginen auf dem Grill unter häufigem Wenden garen, bis sie weich sind.

Herd: Die Auberginen in einer beschichteten Pfanne garen, zum Wenden am Stängel anfassen oder eine Zange verwenden.

Ofen: Im 200-230°C heissen Ofen etwa 20 Minuten garen. Die gegarten Auberginen in kalten Wasser abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann, dann die Schale und den Stängel mit einem kleinen scharfen Messer entfernen. Das Fruchtfleisch einem Durchlag 10-15 Minuten abtropfen lassen und dann in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken, bis keine grossen Stücken mehr vorhanden sind. Das Tahin und den Saft einer Zitrone unterrühren. Den Knoblauch und etwas Salz in einem Mörser fein zerstoßen und dann mit 1/2 Teelöffel Salz unter die Auberginenmasse mengen. Abschmecken, nach Belieben noch Salz oder Zitronensaft hinzufügen. Das Baba ganoush auf einem Servierteller löffeln und mit einem Spritzer Olivenöl, fein gehackter Petersilie und Tomatenwürfeln garnieren.

