Baba Ganooj (Auberginenpüree)

Baba Ganooj (Auberginenpüree)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: <u>07.12.2016</u>

Creation: Stefan Würsch / Kurt Kaufmann

Für 4 Personen:

ZUTATEN:

500 gr. Auberginen
50 gr. Tahine (Sesampaste)
1/2 Zitrone (Saft davon)
1 Knoblauchzehe, gepresst (kann auch weggelassen werden)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Wenig grossblättriger Peterli

ZUBEREITUNG:

Auberginen waschen und ein paar Mal einstechen. Im Backofen bei 220° auf einem Blech 40 Minuten backen, bis die Haut ledrig ist und sich gut ablösen lässt. Halbieren, das Fruchtfleisch herauskratzen, etwas abkühlen lassen und in einer Schüssel mit Tahine, dem Zitronensaft '(der Knoblauchzehe) Salz und Pfeffer mischen.

ANRICHTEN:

in einer Schale mit Peterli garnieren

1/1