



Baba Ganoush

Zutaten für 4 Personen

	Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 mittelgroße Auberginen	waschen und mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. Aubergine im Backofen 50 Minuten backen.
4 Knoblauchzehen	in Backpapier und Alufolie einpacken, nach 20 Minuten zu den Auberginen legen. Nach Ende der Backzeit beides aus dem Ofen nehmen. Knoblauch auswickeln, Auberginen kurz auskühlen lassen, halbieren und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben.
2 EL Sesampaste (Tahini)	
3 EL Zitronensaft	
2 EL Olivenöl	und
1 MSP Kreuzkümmel (gemahlen)	dazu geben, die gebackenen Knoblauchzehen ebenfalls dazu pressen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren - etwas rustikaler mit der Gabel zerdrücken.
2 EL Joghurt (mind. 3,5%)	dazu geben, alles gut vermischen.
½ Bund Petersilie	waschen, fein schneiden und ebenfalls dazu geben. Mit
Salz & Pfeffer	fein abschmecken, etwas
Olivenöl	darüber träufeln und servieren.

Das passt dazu: Naan oder Fladenbrot