



BABA GANOUSH

Für 4 Personen

2 grosse	Auberginen (ca. 750 g)
1/2	Zitrone, nur der Saft
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
3 EL	Tahini (Sesampaste)
10 g	glatte Petersilie, fein gehackt
1/2 EL	Ras el-Hanout
1/2 EL	Kreuzkümmel
Etwas	Salz, Pfeffer, gehackte Minze, Granatapfelkerne

Die Auberginen (ganz) an 2–3 Stellen mit dem Messer pieksen (damit sie beim Backen im Ofen nicht explodieren). Im Ofen bei 200 °C Umluft 40–60 Minuten backen, bis sie ganz weich sind.

Das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen (geht super mit einem Esslöffel) und mit einem Messer hacken, nach Belieben ganz fein oder etwas gröber.

Die Masse mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer sowie evtl. etwas mehr Ras el-Hanout und Kreuzkümmel abschmecken.

Nach Belieben mit gehackter Minze und Granatapfelkernen garnieren.