Melanzaniaufstrich (Baba Ghanoush)

Zubereitung

Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Melanzani einige male einstechen, auf einem Blech mit Backpapier ca. 40 Minuten im Rohr backen. Nach 20 Minuten wenden. Das Fruchtfleisch muss ganz weich werden. Knoblauch schälen.

Die Melanzani halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale trennen.

Das Fruchtfleisch dem Stabmixer pürieren, den Knoblauch hineinpressen, mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Mit einem Schuss Olivenöl garnieren.

TIPP: Schmeckt perfekt mit Oliven und getoastetem Weißbrot, oder als Beilage zu Gemüselaibchen, Ofengemüse, ...

Marekonline | pixabay

Zutaten für 4 Personen

- 2 Melanzani
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tahin (Sesampaste)
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel (nach Wunsch)
- Olivenöl