



Baba Ghanoush / Auberginenmus der arabischen Küche

2 st große Auberginen mit einer Gabel ringsherum Löcher in die Haut stechen.
 Im Ofen bei 250 Grad ca. 40 Minuten backen.
 Die Haut muss knackig (verbrannt) aussehen.
 Die Haut abziehen und das Fruchtfleisch pürieren.

200 g Joghurt,
 2 el Sesampaste (Tahina),
 4 ze Knoblauch (fein gewürfelt),
 etwas Salz und
 2 el Olivenöl dazu geben und nochmals durchpürieren.

Alles in eine Schale füllen und mit

2 el Walnüsse, (gehackt),
 1/2 el Petersilie (gehackt) und
 1/2 el Koriander (gehackt) garnieren.

Dazu isst man

z.B. Pita (am besten warm)

Crostini

Fladenbrot

oder als Sandwich Belag

