



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Baba Ganoush

Baba Ganoush

2 mittelgroße Auberginen

1 Zehe(n) Knoblauch

2 Esslöffel Al Amier Tahina Sesame Paste

Saft einer halben Zitrone

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Salz

Optional: Pita Brot

Zum Garnieren:

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Petersilie, frisch

Granatapfelkerne

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Baba Ganoush

1.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Auberginen waschen und dann längs halbieren und mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Die Auberginen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit etwas Olivenöl bestreichen (etwa 1 EL). Im Backofen für 40-45 min. backen und dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Kurz abkühlen lassen und dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und in einen Mixer geben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles cremig pürieren.

Mit frisch gehackter Petersilie, etwas Olivenöl, Sesam und Granatapfelkernen garnieren. Dazu schmeckt warmes Pita Brot.