

Baba Ganoush (Auberginenmus)

2-3	Auberginen
2	Knoblichehen, gepresst
2 EL	Tahinipaste
½	Zitrone, nur den Saft
...	Salz
...	schwarzer Pfeffer
...	Olivenöl

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Auberginen auf ein Backblech legen und während 1 Stunde backen. Aus dem Ofen nehmen und so lange abkühlen lassen, bis die Haut abgezogen werden kann.

Das Auberginenfleisch komplett abkühlen lassen und anschliessend feinhacken. Den Knoblauch, den Zitronensaft und die Tahinipaste begeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Olivenöl betäufeln und evtl. mit Granatapfelkernen bestreuen.