

Baba Ganoush

| | |
|----------|---------------------|
| 2 | Auberginen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 TL | Gemüsebrühe |
| 2 Zehen | Knoblauch, gepresst |
| 1,5 EL | Zitronensaft |
| 1/2 Bund | Petersilie |
| 1,5 TL | Tahin |

Backofen auf 210 Grad vorheizen. In einer Auflaufform etwas Olivenöl verteilen und die aufgeschnittenen Auberginen hinein geben. Im Backofen ca. 35 Minuten garen bis sie weich sind. Abkühlen lassen und das Fruchtfleisch aus den Auberginen lösen.

Alle restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Anschliessend abschmecken.