

Zutaten für Baba Ganoush

- 2 Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL Tahini
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Auberginen grillen, bis die Haut schrumpelig ist. Das Fruchtfleisch herausnehmen und in einer Schüssel zerdrücken.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Tahini und Olivenöl hinzufügen. Alles gut vermengen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mehr Zitronensaft oder Tahini hinzufügen.
4. Das Baba Ganoush in eine Servierschale geben und mit einem Spritzer Olivenöl garnieren.
5. Mit frischem Fladenbrot oder Gemüsesticks servieren.

Notizen
