

Babaganoush Baba Ghanoush (Auberginen Aufstrich) aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Karin AM:

Zutaten:

1 Aubergine
2 El Sesam
1/2 Tl Salz
1 Knoblauchzehe,
1 ordentlicher Schuss Olivenöl
3 El Zitronensaft

Zubereitung:

Aubergine in Alufolie einwickeln und 3/4 Stunde im Ofen (oder Heissluftfriteuse) backen. Schale entfernen.

Sesam, Salz, Knoblauchzehe, Olivenöl und Zitronensaft mit der Hälfte der Aubergine in der Gewürzmühle ganz fein pürieren. Dann noch die restliche Aubergine pürieren und untermischen.