

# Baba Ganooj (Auberginenpüree)

---

Baba Ganooj (Auberginenpüree)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

Für 4 Personen:

## ZUTATEN:

500 gr. Auberginen  
50 gr. Tahine (Sesampaste)  
1/2 Zitrone (Saft davon)  
1 Knoblauchzehe, gepresst (kann auch weggelassen werden)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Wenig grossblättriger Peterli

## ZUBEREITUNG:

Auberginen waschen und ein paar Mal einstechen.  
Im Backofen bei 220 ° auf einem Blech 40 Minuten backen,  
bis die Haut ledrig ist und sich gut ablösen lässt.  
Halbieren, das Fruchtfleisch herauskratzen, etwas abkühlen lassen  
und in einer Schüssel mit Tahine, dem Zitronensaft ,(der Knoblauchzehe)  
Salz und Pfeffer mischen.

## ANRICHTEN:

in einer Schale mit Peterli garnieren