Zwischengericht

Baba Ganoush

Zutaten:

3 St. Auberginen
2 St. Knoblauchzehen
Salz
2 EL Tahini Gewürzpaste
0.5 St. Zitrone
Pfeffer
Olivenöl
1 St. Granatapfel

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Auberginen auf einem Blech 1 Stunde backen, bis sie weich sind.Aus dem Ofen nehmen und so lange abkühlen lassen, bis die Haut abgezogen werden kann.Das Fleisch komplett abkühlen lassen. Den Knoblauch mit 1 Prise Salz im Mörser zerstoßen. Die Tahini dazugeben und gut untermengen. Das Auberginenfleisch fein hacken und in eineSchüssel füllen. Die Knoblauch Tahini Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.Vor dem Servieren mit Öl beträufeln und mit Granatapfelkernen bestreuen.