

Syrisches Baba Ghanoush

Das Geheimnis für dieses Rezept ist das Räucheraroma. Die Auberginen müssen so lange geröstet werden, bis die Schale schwarz ist und schrumpft – nur so entsteht der typische Geschmack.

Zutaten für 8 Portionen

- 4 große Auberginen
- 6 EL Tahin (Sesampaste)
- 6 EL griechischer Joghurt (mind. 3,5 % Fett)
- 4 Knoblauchzehen (fein zerrieben)
- Saft von 1–2 Zitronen, 2 TL Salz
- Zum Garnieren: Olivenöl, Granatapfelkerne, frische Petersilie/Minze, Sumach

Zubereitung

Auberginen rundherum mit einer Gabel einstechen. Über einer offenen Gasflamme, auf dem Grill oder im Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen, bis die Haut komplett schwarz/verkohlt und das Innere butterweich ist.

Kurz abkühlen lassen, Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und 10 Minuten im Sieb abtropfen lassen (entzieht Bitterstoffe). Das Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken. Tahin, Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft und Salz unterrühren.

Auf einem flachen Teller verstreichen, eine Mulde hineindrücken, großzügig mit gutem Olivenöl aufgießen und mit Granatapfelkernen und Kräutern dekorieren.

Guten Appetit!