

Baba Ganoush mit Joghurt und Petersilie



- **Küche:** Arabisch, Israelisch, Libanesisch, Orientalisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Unverzichtbar zu orientalischen Gerichten

Zutaten

- 600 g frische Auberginen
- 100 g griechischer Joghurt
- 2 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- 3 El Tahin (Sesam Mus)
- 2 Knoblauchzehen mit Schale
- 1/2 Tl Kreuzkümmel
- Saft 1 Zitrone
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Meersalz

- Etwas Sumak oder edelsüßes Paprikapulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen Auberginen mehrfach einstechen und mit den Knoblauchzehen auf ein gefettetes Backblech legen.

Schritt2

Mit Olivenöl bestreichen und je nach Größe für 45 min. in den auf 150 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt3

(Knoblauchzehen nach 20 min. heraus nehmen)

Schritt4

Die Knoblauchzehen aus der Schale drücken, die Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel heraus kratzen-

Schritt5

Mit einer Tischgabel zerdrücken und nacheinander Meersalz, die Tahinpaste, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Sumak oder edelsüßes Paprikapulver untermischen.

Schritt6

Zuletzt mit dem Joghurt verrühren und die gehackte Petersilie unterheben, etwas gutes Olivenöl darüber geben.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** joghurt, petersilie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baba-ganoush-mit-joghurt-und-petersilie/>