

Baba Ganoush (Auberginenmus) | Dukkah

Dauer: 1 h 30 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

Equipment:

evtl. Grill
1 Stabmixer

Gewürze & Zutaten:

3 Auberginen
6 Knoblauchzehen
1 EL Tahina (Sesammus)
1 Zitrone
1 TL Salz
1-2 EL Dukkah

Zubereitung

- 1 Den Grill vorheizen und hierbei darauf achten, dass die Glut nicht über die gesamte Fläche verteilt ist, sodass auch indirekt gegrillt werden kann. Alternativ den Backofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Die Auberginen an den Seiten der Länge nach einschneiden, die Knoblauchzehen schälen, mit dem Messerrücken flachdrücken bis sie brechen und in die Auberginen stecken.
- 3 Die Auberginen rundum mit einer Gabel oder einer Messerspitze einstechen, dass sie später nicht aufplatzen und das Raucharoma besser annehmen.
- 4 Die Auberginen für ca. 45 Minuten grillen oder im Ofen garen. Gelegentlich wenden und den Deckel des Grills schließen – so erhalten die Auberginen ein optimales Raucharoma. Für ein noch intensiveres Ergebnis können Räucherchips verwendet werden.
- 5 Wenn die Auberginen gegart sind (lässt sich gut daran erkennen, dass sie sich verformen), vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 6 Die Schalen entfernen und das Fleisch in eine Schüssel geben. Normalerweise sollte die Aubergine sich gut schälen lassen. Alternativ können die Auberginen auch halbiert und das Fruchtfleisch gelöffelt werden.
- 7 Tahina, Zitrone und Salz hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Anrichten

- 1 Baba Ganoush anrichten und Dukkah als Finish über das Mus streuen – Genießen!

