



“BABA GANOUSH” ORIENTALISCHE AUBERGINENCREME

von Heike Schoon

ZUTATEN

2 mittelgroße Auberginen
2 EL Griechisches Olivenöl*
1 Knoblauchzehe, geschält
2 EL Tahin (Sesampaste)
½ Zitrone
1-2 TL Orient Spice*
1 EL Sesamöl*
1/2-1 TL Meersalz fein

1 Handvoll frische Granatapfelkerne
⅓ Bund frische Petersilie, fein gehackt
3 EL Sesamkerne
1 Prise Mucho Pikante* (optional)



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf Maximum vorheizen, dann auf 250 Grad Umluft runterstellen.
Die Auberginen mit einer Gabel von allen Seiten einstechen, auf ein Backblech legen und für ca. 45 Minuten garen, bis die Schalen runzelig und schwarz werden. Zur Hälfte der Backzeit die Auberginen einmal umdrehen.

Dann die Auberginen aus dem Backofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Längs durchschneiden und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Das Fruchtfleisch in einen Mixbehälter geben. Knoblauch, Zitronensaft (ggf. erst nur zur Hälfte), Tahin, Orient Spice, Salz, Griechisches Olivenöl und Sesamöl ebenfalls in den Mixbehälter geben und auf höchster Stufe bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Noch einmal abschmecken und ggf. mit restlichem Zitronensaft, Meersalz und Orient Spice nachwürzen.

Sesamkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Nicht zu dunkel werden lassen, sonst entstehen Bitterstoffe.

Creme auf einem Teller anrichten und mit den Granatapfelkernen, Sesamkörnern und der frischen Petersilie toppen.

Wer es gerne schärfer mag, toppt die Creme noch mit etwas Mucho Pikante.

Tipp:
Dazu passt frisches Fladenbrot oder Maisfladen.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz