

Baba Ghannouj ursprünglich ein libanesisch-syrisches Rezept, fehlt heute auf keiner ägyptischen Tafel. Es wird meist als eine der ersten Speisen aufgetragen wenn die anderen Gerichte noch brutzeln. Baba Ghannouj ist aber auch eine hervorragende Beilage zu gebratenem Fleisch oder .

Baba Ghannouj Rezept

Zutaten

- eine Aubergine
- ¼ Tasse Zitronensaft
- ¼ Tasse Tahina (Sesampaste)
- Salz nach Geschmack
- 2-3 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Bund gehackte Petersilie

Zubereitung

In die Aubergine kleine Löcher pieksen und im Backofen etwa eine halbe Stunde grillen.

Mit einem Löffel das weiche Auberginefleisch von der Schale entfernen.

Das weiche Auberginefleisch sehr fein hacken oder im Mörser zerstoßen bis es eine Püreeartige Konsistenz bekommt.

Alle weiteren Zutaten untermischen.