

## Rezept

# Baba Ghanoush mit Ofenauberginen

Ein Rezept von Baba Ghanoush mit Ofenauberginen, am 15.01.2025

## Zutaten

<b>700 g</b> Auberginen	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> Sesamsamen
<b>2 EL</b> Tahin	<b>3 EL</b> Zitronensaft
<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Auberginen waschen, putzen und längs halbieren. Fruchtfleisch kreuzweise einritzen, mit 2 EL Öl bestreichen. Knoblauch schälen, vierteln, in die Einschnitte drücken. Auberginen (Schnittfläche nach oben) auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen, bis sie gebräunt sind.
2. Sesam in einer trockenen Pfanne rösten, bis er duftet, aus der Pfanne nehmen. Auberginenfruchtfleisch (mit Knoblauch) mit einem Löffel aus der Haut lösen. Mit Tahin, Zitronensaft und Kreuzkümmel pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 EL Öl darüber träufeln, mit Sesam bestreuen.