Rezept

Babaganoush mit gegrillten Auberginen

Ein Rezept von Babaganoush mit gegrillten Auberginen, am 22.05.2025

Zutaten

- **2** mittelgroße Auberginen
- **120 g** Joghurt
- **1 EL** Olivenöl
- Salz
- **2** Buchen-Chunks
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **50 g** helles Tahin (Sesampast)
- **1 EL** Zitronensaft
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen als Dip | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill mit einer Zone vorbereiten, Deckel schließen und auf 200° aufheizen. Auberginen waschen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf den Rost legen. Chunks auf die Glut legen, Deckel schließen. Die Auberginen unter Wenden dunkel grillen. Vom Rost nehmen und 10 Min. ruhen lassen.

2. Die Auberginen längs halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Joghurt, Tahin, Öl und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.