SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Baba Ganoush (Auberginenmus) | Dukkah

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 1 h 5 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

3 Auberginen

6 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Tahina (Sesammus)

1 Zitrone

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel 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!