

## Baba Ganoush von André Marty

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://www.donna-magazin.de/entdecken/genuss/rezepte/mezze-rezepte/>

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| 8.75 Stück Auberginen         |             |
| 175 g Tahina                  | 5 EL für 10 |
| 1.58 dl Zitronensaft          |             |
| 1.58 dl Olivenöl              | 5 EL für 10 |
| 17.5 Stück Knoblauchzehen     |             |
| 5.25 TL Kreuzkümmel           |             |
| 5.25 Bund Petersilie, frische |             |

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Aubergine waschen und mit einer Gabel oder einem spitzen Messer einstechen.

Aubergine auf einem Backblech rund 30 Minuten lang backen, bis die Haut sehr dunkel und die Aubergine innen weich ist.

Die Aubergine aufschneiden, das Fruchtfleisch herauslösen und in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Sesampaste, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und alles gut durchmischen, bis eine feine Paste entsteht.

Knoblauch in die Paste pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kreuzkümmel dazugeben.

Die Petersilie hacken und in den Baba Ganoush-Dip rühren.

Tipp: Für einen milderen Geschmack können Sie zusätzlich etwa 70 Gramm griechischen Joghurt einrühren.