

Baba Ghanoush

Zutaten für 1 kleine Schüssel

- 3 Auberginen
- 2 EL Tahini
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Bund frischer Koriander
- ½ Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Chili



Zubereitung

1. Auberginen in Scheiben schneiden und bei ca. 150 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen
2. Inneres der Auberginen herauslösen und pürieren
3. Knoblauch und Koriander fein hacken
4. Tahini, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben
5. Mit Gewürzen abschmecken