

## Baba Ganoush mit Joghurt und Petersilie



- **Küche:** Arabisch, Israelisch, Libanesisch, Orientalisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Unverzichtbar zu orientalischen Gerichten

### Zutaten

- 600 g frische Auberginen
- 100 g griechischer Joghurt
- 2 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- 3 El Tahin (Sesam Mus)
- 2 Knoblauchzehen mit Schale
- 1/2 Tl Kreuzkümmel
- Saft 1 Zitrone
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Meersalz

- Etwas Sumak oder edelsüßes Paprikapulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gewaschenen Auberginen mehrfach einstechen und mit den Knoblauchzehen auf ein gefettetes Backblech legen.

### Schritt2

Mit Olivenöl bestreichen und je nach Größe für 45 min. in den auf 150 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

### Schritt3

(Knoblauchzehen nach 20 min. heraus nehmen)

### Schritt4

Die Knoblauchzehen aus der Schale drücken, die Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel heraus kratzen-

### Schritt5

Mit einer Tischgabel zerdrücken und nacheinander Meersalz, die Tahinpaste, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Sumak oder edelsüßes Paprikapulver untermischen.

### Schritt6

Zuletzt mit dem Joghurt verrühren und die gehackte Petersilie unterheben, etwas gutes Olivenöl darüber geben.

**Rezeptart:** Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** joghurt, petersilie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baba-ganoush-mit-joghurt-und-petersilie/>