

Auberginenmus

als Vorspeise mit Fladenbrot, als Dip, zu Falafel

2	Auberginen (ca. 600 g)
2 EL	Olivenöl
1	Zitrone, wenig Schale und 1 EL Saft
1	Knoblauchzehe
2 EL	glatte Petersilie, grob geschnitten
1 TL	Fleur de Sel
n.B.:	
2 EL	Sahnejoghurt
1-2 EL	Granatapfelkerne

Backofen auf 200° vorheizen,
Backblech mit Backpapier auslegen.



Auberginen der Länge nach halbieren, Fruchtfleisch mehrmals kreuzweise bis zur Schale hin ein-, aber nicht durchschneiden, sodass ein Gittermuster entsteht.
Großzügig mit Olivenöl einpinseln und mit Kreuzkümmel und Salz bestreuen.
Auberginen mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen,
ca. 20 Min. im Ofen (Mitte) rösten.
Blech herausnehmen, Auberginenhälften umdrehen und noch mal 15 - 20 Min. rösten.
Die Auberginen-Hälften etwas kurz abkühlen lassen.

Abgekühltes Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen,
mit Zitronensaft und -schale, Knoblauch und Petersilie pürieren, Öl untermischen, abschmecken.
Den Auberginendip in einer Schüssel anrichten.
Nach Belieben mit Granatapfelkernen und gehackter Petersilie garnieren, zimmerwarm servieren.

Tipp: Baba Ghanoush hält sich luftdicht verschlossen mindestens 1 Woche im Kühlschrank.
Es lässt sich auch super einfrieren, wenn kein Joghurt untergemischt ist.
Am Vortag zubereiten und durchziehen lassen.