

# Baba Ganush mit Tomaten

1 Aubergine > in mundgerechte Stücke schneiden  
mit 2-3 Eßl Olivenöl in einer Plastiktüte vermischen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen  
bei 220 °C Umluft auf der mittleren Schiene backen, bis die Aubergine Farbe angenommen hat (ca. 20 Min).

130 g weißen Sesam ca. 20 Sek. Stufe 10 im Thermomix (oder Sesampaste > Tahin)

1 Glas getrocknete Tomaten (280g) in Öl komplett mit dem Öl zugeben sowie Die Auberginenstücke aus Schritt 1

3 Knoblauchzehen

1-2 Tl Zitronensaft

½ -1 Tl Kreuzkümmel

50 g Olivenöl

20 Sek, Stufe 8 mit dem Thermomix oder Hochleistungsmixer pürieren, zwischendurch vom Rand nach Unten schieben.

2-3 Eßl Petersilie (frisch oder TK) mit dem Spatel untermischen

Im Kühlschrank lagern, z.B. mit einem großen Weckglas mit Deckel oder einfrieren

Hält im Kühlschrank ca. 1 Woche.




## Baba Ganush Auberginenaufstrich

ZUTATEN 1 Portion/en

- 2 Auberginen, ca. 500 gr
- 2 EL Sesampaste (Tahin)
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen frisch
- Salz / Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie, glatt



### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen, die Auberginen waschen und mit einem spitzen Messer ein paar Mal einstechen. Die Auberginen mit dem Strunk so lange backen, bis sie ganz weich sind und die Haut schrumpelig wird, das dauert ungefähr 30 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die noch lauwarmen Auberginen halbieren und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Dann das Fruchtfleisch zusammen mit der Sesampaste, dem Zitronensaft, dem Olivenöl, den Knoblauchzehen und Salz und Pfeffer in den  geben und ca **10 Sek. / Stufe 4 - 6 - 8** pürieren. Mit dem Spatel die Zutaten vom Rand nach unten streichen. Evtl. noch einmal kurz auf Stufe 6 mixen.
3. Die Petersilienblättchen von den Stielen abzupfen, fein hacken und kurz vor dem Servieren auf das Babaganoush streuen.

Dazu passt Fladenbrot und Gemüsesticks, wie Karotte, Paprika, Gurke