

Auberginenpüree/Babaganoush (israelische Variante)

Zubereitungsdauer ca. 20 min. (+3h in Ofen) / Für 4 Portionen als Dip

- 2 – 3 mittelgrosse Auberginen
- 3 EL Mayonnaise (oder 3 EL gut gemischter Tahini)
- 3 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund Peterli, glatt
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Auberginen einige Male rundum mit Gabel einstechen. In Backofen auf Blech und Blechpapier legen. Auberginen bei 180 Grad ca. 3h backen. Alle Stunde umdrehen und so lange backen, bis sie ganz weich und runzelig geworden sind.

Danach sorgfältig herausnehmen, der Länge nach halbieren und etwas abkühlen lassen. Sobald sie nur noch lauwarm sind, Fruchtfleisch mit Gabel sorgfältig von der Haut lösen. Fruchtfleisch in Schale legen.

1 Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Danach Fruchtfleisch und Knoblauchzehen mixen oder beides zu einer homogenen Masse verhacken.

Peterli fein hacken, 3EL Mayonnaise oder Tahini sowie Salz, Pfeffer und Zitronensaft je nach Geschmack daruntermischen.

In hübscher Schale servieren. Eignet sich hervorragend als Dip zu Brot / Fladenbrot.

Babaganoush wird ganz ähnlich zubereitet. Das Rezept unterscheidet sich dadurch, dass die israelische Variante Mayonnaise anstelle von Tahini verwendet.