



Baba-Ganoush

Snack • Dip
Roger Warna

Zutaten

1 kg Auberginen (etwa 4), mit einer Gabel rundherum eingestochen
1/2 kleine rote Paprika, entkernt und fein in 1/2 cm große Würfel geschnitten (60 g)
1/2 kleine grüne Paprikaschote, entkernt und in 1/2 cm große Würfel geschnitten (60 g)
100 g reife Tomate (ca. 1), feingewürfelt
2 kleine Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
3 Frühlingszwiebeln, geputzt, 2 davon feingehackt und 1 schräg in dünne Scheiben geschnitten (45 g)
15 g Petersilie, feingehackt, plus 2 Esslöffel abgepflückte Blätter als Garnitur
1 Esslöffel Zitronensaft
2 1/2 Esslöffel
Granatapfelmelasse, 75 ml
Olivenöl
50 g Granatapfelkerne (von 1/2 Granatapfel)
Feines Meersalz

Zubereitung

Heizen Sie eine große, leicht gefettete Grillpfanne bei starker Hitze vor.

Die Auberginen dazugeben und etwa 40 Minuten grillen, bis sie ganz weich und völlig verkohlt sind, dabei nach Bedarf wenden. Beiseitestellen. Sobald sie ausreichend abgekühlt sind, die Auberginen schälen. Die geschälten Auberginen in einem Sieb über eine Schüssel hängen und etwa 30-45 Minuten abtropfen lassen, damit die bittere Flüssigkeit entweichen kann. Das abgetropfte Fruchtfleisch fein zerkleinern (es ähnelt dann einem Brei) und in eine große Schüssel geben.

Paprika, Tomate, Knoblauch, fein gehackte Frühlingszwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, 1 1/2 Esslöffel Melasse, 4 Esslöffel Öl und 1 1/2 Teelöffel Salz zur Auberginenmasse geben.

Alles gut vermischen und den Brei in einer breiten, flachen Schale anrichten. Mit den restlichen Esslöffeln Melasse und Öl beträufeln.

Mit Granatapfelkernen, Frühlingszwiebelscheiben und Petersilienblättchen garnieren.