



## MEIN GENUSS



### Baba Ganoush



#### It's a match!

Unser Zatar Gewürz verfeinert dieses Rezept mit kräuterwürziger Note.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Ofen auf **180 °C Umluft** vorheizen. Die Auberginen der Länge nach teilen und mit der Schale nach unten auf das Backblech legen. Mit einem EL Olivenöl bepinseln.
- 2 Die Auberginen in den Ofen geben und für **40 Minuten** backen. Nach 30 Minuten die Auberginenhälften mit Alufolie abdecken, sodass sie nicht zu braun werden.
- 3 Das restliche Olivenöl (2 EL), die Knoblauchzehen, den Tahini, das Steinsalz, das Zatar Gewürz, das Smoked Paprika Gewürz und den Zitronensaft in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und grob zerkleinern.
- 4 Das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels aus der Aubergine kratzen und zu den restlichen Zutaten hinzufügen. Alles zusammen zu einer cremigen Masse pürieren.
- 5 Mit frischer Petersilie, etwas mehr Olivenöl und je nach Geschmack Chili Flocken abschmecken und je nach Geschmack mit Zatar Gewürz servieren.

### Zutaten

- 2 mittelgroße Auberginen
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Steinsalz
- 60 g Tahini
- 1 TL Zatar Gewürz
- 1 gestrichener TL Smoked Paprika Gewürz
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL frische Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.06.2025.