

# Babaganoush

3 Auberginen  
3 EL Sesampaste (Tahin)  
3 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Salz, gemahlener Pfeffer  
½ Bund Petersilie  
1 EL schwarze Oliven

Den Backofen auf höchste Stufe schalten. Auberginen waschen und mit einem spitzen Messer ein paar Mal einstechen. Auf dem Backblech in Ofenmitte etwa 30 Minuten backen, bis sie sich ganz leicht einstechen lassen und die Haut fast schwarz ist.

Auberginen aus dem Ofen holen und lauwarm werden lassen. Dann der Länge nach aufschneiden und das weiche Auberginenfleisch mit einem Löffel von den Häuten abschaben. Mit Sesampaste, Zitronensaft und Olivenöl in die Küchenmaschine geben und gut durchmischen.

Knoblauch schälen, zum Püree pressen und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln und fein hacken. Mit den Oliven auf die Auberginencreme streuen.