

## Baba Ganoush – Auberginenpüree

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Vorspeise für 4 Personen

---

**2 Auberginen** (je ca. 300 g)

**1 Knoblauchzehe** mit der Schale

---

**½ dl Olivenöl**

**1 EL Zitronensaft**

**1 Bund Koriander** oder Petersilie,  
fein geschnitten

**¾ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

1. Auberginen und Knoblauch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Auberginen und Knoblauch schälen, mit dem Öl und dem Zitronensaft pürieren. Koriander begeben, mischen, würzen.

