

## Baba Ghanoush - Auberginenpüree

Für 4 Personen (als kleine Beilage)

4	Stück	große Auberginen
2	Stück	Knoblauchzehen, gepresst
1	Stück	Zitrone (Schale und Saft)
5	EL	Olivenöl
2	EL	gehackte Petersilie
2	EL	gehackte Minze
80	gr.	Korinthen oder Cranberries*



Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auberginen auf ein Backblech geben und für ca. eine Stunde rösten, alle 20 Minuten wenden. Etwas auskühlen lassen.

Eine Öffnung einschneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Mit der Gabel oder den Fingern grob zerteilen und gut abtropfen und auskühlen lassen.

Bei 4 großen Auberginen sollten nun etwa 500 gr. Fruchtfleisch übrigbleiben.

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren und für gut 1 Stunde ziehen lassen.

Mit Minze garnieren und servieren. Wir haben es hier als Beilage zu einem Kabeljau-Filet gegessen. Es schmeckt aber auch mit Fladenbrot oder zu Fleisch.

Etwas aufwendig, aber super lecker.

---

\* *Im Original gehören Granatapfelkerne rein, aber da wir diese nicht mögen, nehmen wir Korinthen oder Cranberries.*