

SYRIEN

# BABA GHANOUSH



25

Min.



6

Pers.

## Zutaten:

- 2 kg Auberginen
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Minze
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 300 g Tomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- Saft von 1,5 Zitronen
- 4 - 5 EL Granatapfelsirup
- ca. 75 ml gutes Olivenöl
- Kerne aus 1 Granatapfel
- 50 g gehackte Walnüsse
- Salz





### Zubereitung:

- Auberginen waschen und im Backofen bei 200 Grad im Ganzen backen, bis sie sehr weich sind.
- Die weichen Auberginen aus dem Backofen herausnehmen und die Schale entfernen (Vorsicht: heiß!).
- In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie, Minze und Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und fein hacken.
- Das Innere der Auberginen zerkleinern und mit den restlichen Zutaten (Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Walnüsse, Granatapfelkerne) gut vermengen.
- Granatapfelkerne heraustrennen. Knoblauch fein hacken oder durch eine Presse drücken. Die Zitronen auspressen.
- Mit Zitronensaft, Granatapfelsirup, Olivenöl und Salz abschmecken.
- Dazu wird Fladenbrot gereicht.