

Baba Ghanoush von Josef Elshayeb

Von Newsdesk

22. Juli 2019, 12:04

Kochbuch





VON
JOSE
ELSHAY

SYRIEN

BABA GHANOUS



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 im Backofen heiß machen und die Schale entfernen.
- In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie, Minze und Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und fein hacken.
- Das Innere der Tomaten entfernen und mit Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Granatapfelkernen mischen.

→ Granatapfelkerne heraustrennen.
Knoblauch fein hacken oder durch
eine Presse drücken. Die Zitronen
auspressen.

→ Mit Zitronens
Olivenöl und
→ Dazu wird Flä