



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Baba Ganoush mit PIZZAbrot

Zutaten (15 Portionen)

- . 4 EL Sesamsamen
- . 4 EL Mohnsamen
- . 3 EL gehackter Thymian
- . 200 ml Olivenöl
- . 4 Auberginen
- . 4 Knoblauchzehen
- . 5 EL Tahin (Asialaden)
- . 80 g gemahlene Mandeln
- . Saft von ½ bis zu einer Zitrone und den Abrieb
- . ½ TL Kreuzkümmel,
- . ½ TL Salz
- . 30 Minzeblätter

. **Zubereitung:**

- . Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und anschließend mit dem Mohn und dem Thymian in einem Mörser zerstoßen. 125 ml Öl unterrühren.
- . Die Auberginen waschen, abtrocknen und auf den heißen Grill legen oder im Backofen bei 200 Grad Heißluftgrillen grillen.
- . Unter ständigem Wenden grillen, bis die Oberfläche schwarz wird und Blasen wirft. Die Auberginen schälen, grob hacken, in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend ausdrücken und fein pürieren.
- . Den Knoblauch schälen, hacken und mit Tahin, Mandeln, Zitronensaft (**VORSICHT, nicht alles auf einmal benutzen, sondern gut abschmecken**), Kreuzkümmel und Salz zu einer glatten Paste mixen und mit der Auberginenpaste vermischen.
- . Die Minze waschen, trockenschütteln, die Hälfte grob hacken und unterrühren.
- . Baba Ganoush auf die Hälfte der Brote streichen, mit der restlichen Minze bestreuen.