



## Auberginenmus 2 „baba ganoush“

Auberginen in Alufolie im Ofen garen – je nach Größe zwischen 40 und 50 Minuten – besser noch, im Sommer auf dem Grill grillen, bis die Haut abplatzt (der rauchige Geschmack des Grillens ist sehr angenehm). Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale nehmen, zerkleinern; mit Tahin vermengen – durchaus etwas mehr – mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft würzen. Mit der Gabel vermengt wird das Mus etwas gröber – mit dem Zauberstab etwas feiner.

Wer möchte kann auch etwas Knoblauch zugeben – muss aber nicht sein.

Ein sehr angenehmes weiches, mildes Mus – man reicht dazu arabisches Brot.

Zum Servieren:  
So vorhanden: einige Grantapfelkerne darüber streuen – alternativ gehackt Petersilie.