

• **baba ghannoj (Auberginen-Dipp)**

2 Auberginen, auf der Grillpfanne rundum grilliert, Haut abgezogen, püriert

100 g Sesamsauce

5 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, gross, gepresst

1 TL Salz

1 dl Olivenöl

Pastöse Masse in flache Schale geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Olivenöl in Vertiefung geben.

Als Garnitur auf Auberginenmasse verteilen:

1 Tasse Granatapfelkerne

1 Bund gehackte Petersilie

Mit Pita als Vorspeise servieren.

Rezeptvorschlag als Ersatz für «Auberginen mit Knoblauch». Vorteil: mehr Farbe und Struktur. Beige Paste, gelbes Olivenölseeli, rote Granatapfelkerne, grüne Petersilie.