

Schnelle Baba Ghanoush

Baba ghanoush ist eine arabische Paste aus Auberginen und Sesam. Wir haben für euch ein schnelles Rezept für dieses mittelöstliche Spezialität mit gerösteten Auberginen vorbereitet. Schaut euch unser 5-Minuten-Rezept für die perfekte Paste an! Sie eignet sich hervorragend als Snack für Treffen mit Freunden!

ZUTATEN

Frischer Koriander

Salz

Olivenöl

2-3 Esslöffel Tahini Jasmeen

Saft von ½ Zitrone

Granatapfelmelasse Jasmeen (optional)

1 Packung Baba Ghanoush Jasmeen

Granatapfelkerne (zum Servieren)

Zubereitung:

Vermische alle Zutaten gründlich miteinander; du kannst sie auch pürieren. Beträufle sie mit etwas Olivenöl und bestreue sie mit Granatapfelkernen und Koriander.

