

## **Baba Ganoush (8 x 230 ml.)**

(Auberginenpüree als Dip oder Beilage)

### **Zutaten:**

10 kleine / mittlere Auberginen  
1 kleines Glas Sesammus (125. g.)  
180 ml Olivenöl  
Saft von 4 großen Zitronen  
15 g Salz  
10 Zehen konfiertes Knoblauch

### **Zubereitung:**

Die halbierten Auberginen mit Öl bestreichen und ca. 40 Min. bei 180 Grad im Ofen backen.

Anschließend das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit allen Zutaten pürieren. In Gläser abfüllen und 40 bis 45 Minuten einkochen.

Julia