



Baba Ganoush mit Fladenbrot

Cremiger Auberginendip

277

kcal

9.4 g

Protein

36.3 g

Kohlenhydrate

10 g

Fett

30 Min.

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen

Enthält (automatisch aus Zutaten abgeleitet): Glutenhaltiges Getreide, Sesam

Zutaten

2 Stk. Aubergine

30 g Tahin

1 Stk. Knoblauch

1 Stk. Zitrone

80 g Fladenbrot

Zubereitung

1. Aubergine im Ganzen im Ofen bei 220 °C ca. 30–35 Minuten weich backen, bis die Haut dunkel ist.
2. Fruchtfleisch herauslösen und mit Tahin, Knoblauch und Zitronensaft pürieren.
3. Mit Salz abschmecken.
4. Mit warmem Fladenbrot servieren.