Baba Ganoush

Rezept von V-ZUG AG



rauchiges Melanzanipüree mit Sesampaste

Zubereitung	15 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Melanzani

3 Melanzani

2 Knoblauchzehen

Baba Ganoush

50 g Tahini (Sesampaste)

2 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale und Saft

etwas Salz

1 Prise Cayennepfeffer

Anrichten

3 Zweige Petersilie, gehackt

Olivenöl zum Beträufeln

Melanzani

Garraum mit Grill Stufe 3 (stark) vorheizen.

Knoblauch in kleine Schnitze schneiden. Melanzani mit einem Gemüsemesser rundum einstechen. Knoblauchschnitze in die Einstichlöcher stecken.

Melanzani auf einem Kuchenblech auf der obersten Auflage 15 Minuten rösten.

Wenden und 15 Minuten fertigrösten.

Baba Ganoush

Melanzani halbieren. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen, fein hacken. Mit Tahini und Olivenöl mischen. Mit etwas Zitronensaft und -schale sowie Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Anrichten

Baba Ganoush mit Petersilie garnieren. Olivenöl darüber träufeln.

Garschritte

Garraum auf Stufe 3 mit Grill (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Grill Stufe 3 während 15 Min.

Gargut wenden. Weiter backen.

Grill Stufe 3 während 15 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022