**Baba Ganoush (Melanzani-Püree)**

4 Portionen

**Zutaten:**

1 mittelgroßen Melanzani (eher rund als länglich)

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Tahin (Sesammus)

Saft von ½ Zitrone

1TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 EL frische Pfefferminze oder Petersilie

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2EL Olivenöl

1 Fladenbrot

**Zubereitung:**

Backrohr auf 200° vorheizen. Die Melanzani waschen, unter mehrmaligem Wenden 40–45 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft und die Melanzani weich ist. Mit kaltem Wasser abschrecken, abkühlen lassen und die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch grob hacken und in eine Schüssel geben.

Mit dem Stabmixer (oder Küchenmaschine) mit den anderen Zutaten zu einer cremigen Paste pürieren. Bis auf die 2 EL Pfefferminze unter die Paste rühren.

Den Dip auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Minzeblättern bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Dazu Fladenbrot reichen.