

## Zucchini Baba Ganoush

Nach Yotam Ottolenghi „Vegetarische Köstlichkeiten“ S.163

### Zutaten für 4

#### Personen:

5 große Zucchini (1,2kg)

80g Ziegenjoghurt

15g Roquefort, grob  
gerieben

1 Ei, leicht gequirlt

20g Pinienkerne

15g Butter

¼TL [Chiliflocken](#)

1TL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe,  
zerdrückt

½TL [Zatar](#)

[Salz](#) und [schwarzer  
Pfeffer](#)

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Die Zucchini auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 45 Minuten grillen, bis die Haut knusprig und gut gebräunt ist, währenddessen ein- oder zweimal wenden. Aus dem Ofen nehmen. Sobald die Zucchini soweit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, die Haut abziehen, wegwerfen und das Fruchtfleisch zum Abtropfen in ein Sieb legen. Das Fruchtfleisch kann auch mit einem Löffel aus der Haut geschabt werden.

Den Ziegenjoghurt mit dem Roquefort und dem Ei in einen kleinen Topf geben. Etwa 3 Minuten sehr vorsichtig erwärmen, dabei häufig umrühren. Der Joghurt soll durch und durch erhitzt werden, jedoch nicht den Siedepunkt erreichen. Beiseitestellen und warmhalten.

Die Pinienkerne mit der Butter in eine kleine Pfanne geben. 3-4 Minuten bei niedriger Temperatur unter Rühren braten, bis die Kerne eine goldbraune Farbe annehmen. Chiliflocken und Zitronensaft unterrühren, dann beiseitestellen.

Zum Servieren das Zucchini- und Fruchtfleisch mit dem Knoblauch, ½ TL Salz und einer großzügigen Portion schwarzem Pfeffer in eine Schüssel geben. Behutsam alles mit einer Gabel vermischen, dann die Masse auf eine Servierplatte streichen. Die warme Joghurtsauce darauf verteilen, dann die warme Chilibutter mit den Pinienkernen dazugeben. Zum Schluss mit Zatar bestreuen und sofort servieren.

