



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Baba Ganoush mit Pita-Chips

Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Baba Ganoush-Aufstrich</b>		
2	Auberginen, halbiert	Zuerst die Haut der Aubergine mit einer Gabel mehrmals einstechen. Diese dann mit der Schnittfläche nach unten im Ofen auf ein mit Backpapier belegtem Blech bei 220 Grad 30 Minuten lang backen. Rausnehmen und abkühlen lassen.
		Mit einer Gabel das Auberginefleisch aus der Schale kratzen, in eine Schale geben.
1 2 1 Handvoll 1 TL Optional 1 EL	Zitrone, ausgepresst Knoblauchzehen Petersilie, gehackt Kreuzkümmel, gemahlen  Tahini	Etwa 1 EL Zitronensaft, Kreuzkümmel, Knoblauch, optional das Tahini und 2/3 des Peterlis darunter mischen und alles pürieren.
2 EL 1 TL etwas	Olivenöl Fleur de Sel Pfeffer	Danach das Öl untermischen und das Baba Ganoush mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.  Mit restlichem Peterli garnieren.
<b>Pita-Brot</b>		
250 g 150 ml 1 TL 5 g 1 TL 30 ml Etwas	Mehl Lauwarmes Wasser Salz Trockenhefe Zucker Olivenöl zum Kneten Olivenöl zum Ausbacken	Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker in einer Schüssel vermengen. Wasser dazugeben und kneten. Nach und nach das Olivenöl auf die Hände geben und weiterkneten, bis er schön geschmeidig ist.  Den Pita-Teig für 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Anschliessend den Teig in 4 Portionen teilen und mit dem Nudelholz in 2-3 mm dicke Pitas ausrollen. Diese mit einer Gabel mehrmals einstechen.  Danach eine Pfanne auf dem Herd gut aufheizen, um die Pitas auszubacken. Jede Pita auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und bei starker Hitze beidseitig ca. 4 Minuten backen. Auskühlen lassen.