



Баба Гануш с фалафели на фурна

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За фалафелите

240 g	Нахут (отцедено тегло)
240 g	Боб канелини/бял боб (отцедено тегло)
Половин	Кромид лук
½ Връзка	Магданоз
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Кимион, млян
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
2 с.л.	Лимонов сок

За Баба Гануш

2 бр.	Патладжани
2 скилидки	Чесън
1 с.л.	Лимонов сок
3 с.л.	Сусамоф тахан
3 с.л.	Зехтин
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
1 ч.л.	♦ Кимион, млян

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Измийте патладжаните, отрежете краищата и нарежете наполовина по дължина. Поставете ги с месестата част нагоре върху тава покрита с хартия за печене. Печете ги в продължение на 50 минути. След това ги оставете да се охладят и омекнат допълнително в тенджерата покрита с капак.
- 2 Издълбайте „месото“ на патладжаните. Добавете счуканите скилидки чесън, таханът, лимоновия сок и кимиона. Овкусете със сол и пипер и блендирайте.
- 3 Пригответе фалафели като блендирайте ситно нарязания лук с нахута, боба, кимиона, лимоновия сок и куркумата. Овкусете със сол и пипер и разбъркайте със ситно нарязан магданоз.
- 4 Оформете топчета от сместа и ги нарежете върху тава, покрита с хартия за печене.
- 5 Печете във фурна на 180°C за 15-20 минути. Оставете да се охладят и сервирайте с Баба Гануш.

