



# Auberginen-Knoblauch-Dip - Melitsanosaláta

## Zutaten (für ca. 6 Personen)

2 Auberginen  
50ml Olivenöl (extra vergine)  
Saft von ½ Zitrone  
150 g griechischer Joghurt  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
gemahlener Kümmel  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

- Backofen auf 190 °C vorheizen
- Auberginen mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 45 min in den Ofen geben. (sie müssen sehr weich sein).
- Etwas abkühlen lassen, halbieren und das Fruchtfleisch heraus löffeln
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Auberginenfleisch ca. 5 min. braten
- Dann die Auberginen mit dem Zitronensaft pürieren und nach und nach das Joghurt den Knoblauch und die Gewürze begeben.

Den fertigen Dip dann mindestens 1 Stunde kaltstellen.

