



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.

