

#### Rezept

# Auberginen-Döner

Ein Rezept von Auberginen-Döner, am 02.05.2024

#### Zutaten

5-6 Zweige Minze ½ TL Zucker

**200 g** griechischer Joghurt (10 % Fett) Salz

**500 g** schlanke Auberginen **200 g** Tomaten

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl 1 TL Harissa (Chilipaste)

4 Pitta-Brötchen zum Füllen

## **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

### **Zubereitung**

- 1. Für den Joghurt die Minze abbrausen, die Blätter grob hacken. Mit dem Zucker im Mixer fein zerkleinern. Minze und 2 EL Wasser in den Joghurt rühren, mit etwas Salz abschmecken. Kalt stellen.
- Auberginen waschen, putzen, in Scheiben schneiden, diese vierteln. Tomaten waschen, klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln.
- 3. Öl erhitzen, die Auberginen darin portionsweise bei starker Hitze 3-4 Min. kräftig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten zugeben. Zusammen bei mittlerer Hitze noch 3 Min. garen. Mit Harissa und Salz abschmecken.
- **4.** Brötchen toasten. An der Markierung abschneiden. Brötchen mit je 1 TL Minzjoghurt und dem Auberginengemüse füllen. Übrigen Joghurt darüber verteilen oder getrennt dazureichen.