

Rezept

Auberginen mit Joghurtsauce

Ein Rezept von Auberginen mit Joghurtsauce, am 26.04.2024

Zutaten

2	kleine Auberginen		Salz
4 EL	Olivenöl	2	Knoblauchzehen
2 TL	getrockneter Oregano	50 g	Feta
150 g	Sahnejoghurt	1-2 EL	Zitronensaft
	Pfeffer	1/2 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Auberginen waschen, putzen, längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Salzen, ziehen lassen. Backblech mit 2 EL Öl einpinseln. Knoblauch schälen, fein hacken, mit 1 TL Oregano auf das Blech streuen. Auberginen trocken tupfen, darauflegen, mit übrigem Oregano bestreuen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen (2. Schiene von oben) 15 Min. backen.
2. Feta und 2 EL Joghurt pürieren, mit übrigem Joghurt und Zitronensaft verrühren. Salzen und pfeffern. Basilikum abzupfen, in feine Streifen schneiden, unterheben. Die gebackenen Auberginen mit dem Dip servieren.