

Rezept

Rauchige Aubergine mit Labneh

Ein Rezept von Rauchige Aubergine mit Labneh, am 18.04.2025

Zutaten

500 g griechischer Joghurt

5 Auberginen

½ Bio-Zitrone

Rauchsalz

4 EL Olivenöl (extra vergine)

½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Brunnenkresse)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für das Labneh (Frischkäse) ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen. Das Sieb auf ein passendes Auffanggefäß legen. Joghurt mit ½ TL Rauchsalz verrühren und in das Sieb geben. Die Ecken des Tuchs darüberschlagen und den Joghurt mit einem Teller und einer Konservendose beschweren. Mindestens 12 Std. (über Nacht) im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Auberginen waschen und ringsum mehrfach mit einem spitzen Messer ca. 0,5 cm tief einstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Auberginen daraufgeben und im heißen Ofen (Mitte) je nach Größe in 25-35 Min. weich backen.
3. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Labneh aus dem Kühlschrank nehmen und die verbliebene Flüssigkeit herausdrücken. Mit dem Zitronenabrieb würzen.
4. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und nach Belieben zerkleinern.
5. Auberginen leicht abkühlen lassen. Aus einer Aubergine das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauskratzen und mit Rauchsalz und Zitronensaft cremig pürieren. Die restlichen vier Auberginen längs halbieren, mit dem Rauchsalz bestreuen und mit jeweils 1 EL Olivenöl beträufeln.
6. Die Auberginen mit den Kräutern, dem Labneh und der Auberginencreme auf vier Tellern anrichten.