



Rezept des Tages:

Gebratene Auberginen mit Joghurt-Feta-Dip

Zutaten für 4 Portionen:

2 kleine Aubergine
1 Knoblauchzehe
Salz
2 EL Sesamöl
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
500 g Fladenbrot
250 g Joghurt 3,5 %
2 EL Olivenöl
100 g Fetakäse



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit 15 Minuten:

Schritt 1: Aubergine in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Knoblauch einreiben, mit Salz bestreuen und mit Öl einpinseln. Auberginen mit Paprikapulver bestreuen.

Schritt 2: Den Fetakäse zerbröseln, mit dem Joghurt und Olivenöl verrühren, etwas Salz dazu.

Schritt 3: Die Auberginen auf geölten Grillschalen oder in der Pfanne auf jeder Seite 6 Minuten goldbraun anbraten.

Schritt 4: Die Joghurtsauce über die gegrillten Auberginen geben und mit dem Fladenbrot servieren.

Pro Portion etwa: 370 kcal

Guten Appetit!