

rbb

# DER TAG

REZEPT-TIPP



# GEGRILLTE AUBERGINEN MIT KNOBLAUCH-JOGHURT-DIP

VON OLAF KOSERT

2 mittelgroße Auberginen  
Knoblauchöl  
Salz  
Pfeffer

## FÜR DEN DIP

400g griech. Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
Abtrieb Zitrone  
2 EL Zitronensaft  
½ TL Kardamonpulver  
Salz & Pfeffer



### Dip-Tipp!

Den Dip über Nacht  
ziehen lassen!

Auberginen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden  
.....

Mit etwas Knoblauch- oder Olivenöl beträufeln. Auf dem Grill (bei mittlerer Hitze) oder in der Grillpfanne einige Minuten bis zur gewünschten Konsistenz von beiden Seiten grillen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Noch lauwarm mit Zitronenspalten servieren.  
.....

Für den Joghurtdip alle Zutaten miteinander verrühren, am besten 2, 3 Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.