

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.