



Auberginentatar

Rezept (für 4 Personen)

Auberginen	2
Rote Peperoni	1
Kleine Zwiebel	1
Knoblauch	1 TL
Nestlé Joghurt nach Griechischer Art Nature 0%	100 g
Salz, Pfeffer	
Rosmarin, Oregano, geräuchertes Paprikapulver	
Olivenöl, Zitrone	

Zubereitung

1. Auberginen längs halbieren und mit Rosmarin, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Hälften mit Alufolie bedecken.
3. Im Ofen 40 Minuten bei 180 °C schmoren lassen.
4. Übrige Zutaten mit dem Messer oder im Mixer zerkleinern.
5. Die fertigen Auberginen mit dem Löffel aushöhlen, Auberginenfleisch mit einem grossen Messer zerdrücken und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Fertig ist das Auberginentatar!

Tipp: Auberginentatar auf einem Teller mit wenig Kresse anrichten. Dazu passt frisches Fladenbrot oder Crackers.