



GEGRILLTE AUBERGINEN

Mit Kräuter-Joghurt-Dip

Für 6 Personen

- 3 Auberginen
- 2 Knoblauchzehen (zerdrücken)
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 3 EL Olivenöl
- Parmesan (gehobelt oder gerieben) oder 12 Fetakäse-Würfel
- 500 g Naturjoghurt
- 250 g Magerquark
- etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

Gewaschene Auberginen in Streifen schneiden und auf Küchenpapier auslegen. Auberginen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Öl mit den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Oregano und dem Rosmarin vermengen. Auberginen von beiden Seiten mit der Marinade einpinseln. Auberginen auf den Rost oder in eine Alu-Grillpfanne legen und nach etwa 10 Minuten wenden und weitere 10 Minuten von der anderen Seite grillen

Für den Dip Joghurt und den Magerquark mit frisch gehackter Petersilie, Schnittlauch etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Zucker vermischen.