

# REZEPT DER WOCHE

**KW 32 04.08. – 10.08.2025**

## **Gebackene Aubergine mit Zitronen-Dip**

(für 4 Personen)



### **Das brauchen Sie:**

1 kg	<a href="#">Auberginen</a>	(Art.Nr. 170)
500 g	<a href="#">Tomaten</a>	(Art.Nr. 100)
300 g	<a href="#">Mozzarella</a>	(Art.Nr. 2197)
1 Bund	<a href="#">Petersilie</a>	(Art.Nr. 451)
3	<a href="#">Knoblauchzehen</a>	(Art.Nr. 410)
1	<a href="#">Zitrone</a>	(Art.Nr. 1760)
500 g	<a href="#">Joghurt</a>	(Art.Nr. 2042)
4 EL	<a href="#">Olivenöl</a>	(Art.Nr. 8534)
1 Prise	Zucker	
	Salz, Pfeffer	
	Öl für die	
	Auflaufform	

### **Und so geht's:**

Auberginen längs im Abstand von ca. 1,5 cm bis zum Stiel einschneiden und auffächern. Kräftig salzen und 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Ofen auf 200 °C vorheizen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Petersilie und 3 Knoblauchzehen fein hacken und mischen.

Auberginen abspülen, trocken tupfen, in einer großen Auflaufform auffächern. Zwischenräume mit Tomaten, Mozzarella und 2/3 der Petersilienmischung füllen. Salzen, pfeffern, mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Etwa 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und die Aubergine weich ist. Währenddessen Joghurt mit restlicher Petersilienmischung, 3 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und restlichem Olivenöl verrühren. Auberginen aus dem Ofen nehmen, mit Bratsaft beträufeln und mit dem Dip servieren.

#### **Tipps:**

Dazu passen Baguette und grüner Salat. Optional: mit Basilikum oder Minze bestreuen. Wer keine große Form hat, kann Auberginen in Scheiben schneiden und dachziegelartig schichten.