

REZEPT DER WOCHE

KW 32 04.08. – 10.08.2025

Gebackene Aubergine mit Zitronen-Dip (für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

1 kg	Auberginen	(Art.Nr. 170)
500 g	Tomaten	(Art.Nr. 100)
300 g	Mozzarella	(Art.Nr. 2197)
1 Bund	Petersilie	(Art.Nr. 451)
3	Knoblauchzehen	(Art.Nr. 410)
1	Zitrone	(Art.Nr. 1760)
500 g	Joghurt	(Art.Nr. 2042)
4 EL	Olivenöl	(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.

Tipp:

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.