

Griechische Auberginenpaste

ZUTATEN:

1 große	Aubergine(n)
2 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
1 Becher	Naturjoghurt
3 EL	Olivenöl
1 EL	Oregano
n. B.	Salz

ZUBEREITUNG

Die Aubergine rundum mit einer Gabel einstechen und für 30 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben.

Nach dem Erkalten die Aubergine vorsichtig halbieren, das Fruchtfleisch mit dem Löffel auskratzen und in ein schmales Gefäß geben. Dazu kommen der zerkleinerte Knoblauch und die restlichen Zutaten. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern und zum Schluss nach Bedarf salzen.

P.S. Unbedingt mit Frischkäse ergänzen sowie Zitronensaft und Pfeffer.