

SCHARFER AUBERGINEN-JOGHURT DIP

SCHARFER AUBERGINEN-JOGHURT DIP

Für einen orientalisches inspirierten Abend mit Freunden habe ich eine Lammkeule geschmort und mit etwas Brot und verschiedenen Dips auf den Tisch gestellt. Einer dieser Dips war dieser scharfe Auberginen-Joghurt Dip und der war ausgesprochen beliebt. Zu Recht möchte ich behaupten, denn der Mix aus der cremigen Aubergine mit dem scharfen Knoblauch, einer Prise Ras el Hanout und Koriander ist eine echte Aromabombe. Erfreulicherweise macht sich der Dip fast von alleine - die Aubergine backt im Ofen gemütlich vor sich hin und am Ende werden alle Zutaten ganz unkompliziert in den Mixer geworfen. Das lässt sich auch toll vorbereiten.



ZUTATEN FÜR EIN SCHÄLCHEN AUBERGINE-JOGHURT DIP:

1 Aubergine

1/2 Bund Koriander

3 Knoblauchzehen

1 TL Ras el Hanout

Pfeffer & Salz

1 Zitrone

4 EL griechischer Joghurt (10% Fett)

ZUBEREITUNG:

Die Aubergine mehrfach mit der Gabel einstechen und für 30 Minuten bei 180°C im Ofen backen. In dieser Zeit den Knoblauch schälen und beiseite legen. Die Aubergine etwas abkühlen lassen, aufschneiden und mit dem Löffel aus der Schale kratzen. Die Aubergine, den grob zerzupften Koriander, Salz, Ras el Hanout, Knoblauch und ein wenig Zitronensaft in den Mixer* geben und glatt mixen.



Die Paste ein wenig abkühlen lassen und den Joghurt untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Spaß beim Dippen!



©katha-kocht.de