



Auberginen mit Joghurtsauce



Vor-und zubereiten: ca. **10 Min.**

Grillieren: ca. **10 Min.**

Zutaten

Für 2 Pers.

2	Auberginen
2 EL	Öl
0.5-1 EL	Currypulver
	Salz, Pfeffer
300 g	Joghurt nature
1	Knobliche
1/2	Zitrone
1 Bund	Pfefferminze
	Salz, Pfeffer
50 g	Cherrytomaten
2 EL	Pfefferminze
wenig	Olivenöl

Zubereitung

Auberginen längs halbieren und auf der Schnittseite mehrmals mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen, würzen.

Grillieren: über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) unter gelegentlichem Wenden ca.10 Minuten grillieren.

Joghurtsauce: die Zitrone heiss abspülen, Schale und Saft mit dem Joghurt mischen. Knobli dazu pressen. Minze grob hacken und auch begeben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Cherrytomaten vierteln und von der Minze die Blätter abzupfen.

Fertigstellen: Auberginen anrichten, mit Joghurtsauce, Cherrytomaten, Minze und Öl garnieren.

Tipp: Ergänzen mit 1-2 Scheiben geröstetem Brot oder 1 Portion Reis.

Bei Fragen wenden Sie sich an ernaehrung@meriansante.ch