



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 148

Geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt

Zutaten

Joghurt-Dip:

200 g griechischer Joghurt

 2 TL Bombay Curry

 1 TL Kurkuma

Saft von 1 Bio Limette sowie

1 TL Abrieb

3 große Auberginen, quer in dicke Scheiben geschnitten

6 EL Erdnussöl

 Meersalz

 Schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

4 EL Granatapfelkerne

Rezept

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. In einer großen Schüssel die Auberginenscheiben mit 4 EL Erdnussöl, ½ TL Salz und reichlich Pfeffer vermischen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Scheiben darauf verteilen. Ca. 45 Minuten rösten, dabei einmal wenden, bis die Scheiben von beiden Seiten schön braun sind. Die Zutaten für den Joghurt vermischen und kühl stellen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin rösten, bis sie braun sind. Zum Servieren die Auberginenscheiben auf einer Platte anrichten, den Joghurt darüber geben und mit den Zwiebelringen und den Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!