

# Würziges Auberginenmus

Ausländische Küche » Türkische Küche

## Zutaten (4 Personen)

- » 800g Aubergine(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Glas Tomaten-Paprika
- » 3 Stiele Petersilie
- » 150g Vollmilchjoghurt
- » Salz & Pfeffer
- » 1-2 EL Zitronensaft
- » 3-4 EL Olivenöl
- » 1 Zitronenscheibe(n)
- » 250g Fladenbrot(e)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Auberginen putzen, waschen und trockentupfen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Gabel öfter einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 35-40min backen, bis sie weich sind.

2. Auberginen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Knoblauch schälen und durchpressen. Paprika abtropfen lassen. Petersilie waschen, abzupfen und fein schneiden.

3. Auberginen aufschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauskratzen. Mit den Paprika pürieren. Joghurt, Petersilie und Knoblauch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Anrichten und mit Öl beträufeln. Evtl. mit Zitronenscheibe garnieren. Das Fladenbrot dazu reichen.

Nährwerte: 250kcal/E7g/F10g/KH31g pro Portion

angelegt am: 20.04.2004

Rezept-Nr: 1041

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke