Gebratene Auberginen mit Sesam-Dip

Ausländische Küche » Türkische Küche

Zutaten (6 Personen)

» 100g Sesam
» 600g Aubergine(n)
» 5 Knoblauchzehe(n)
» 100ml Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 250g Crème fraîche
» 150g Joghurt (natur)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Die Auberginen waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen. Drei Zehen in dünne Scheiben teilen und zwei Zehen fein hacken.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Olivenöl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin nacheinander kräftig anbraten. Jeweils einige Knoblauchscheiben kurz mitbraten. Die Auberginen herausnehmen, auf ein gefettetes Blech legen und salzen. Im Ofen ca. 10min garen.

4. Crème fraîche, Joghurt, gehackten Knoblauch und 2/3 des Sesams verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine kleine Servierschüssel füllen und mit dem restlichen Sesam bestreuen. Die Auberginen mit dem Dip anrichten.

Nährwerte: 420kcal/E6g/F40g/KH8g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004 Rezept-Nr: 842

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