

Gegrillte Auberginen an Joghurt & Paprikabutter



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Auberginen:

4 Auberginen
Salz
2 EL Pflanzenöl

Für die Paprikabutter:

70 g bayer. Butter
1 Knoblauchzehe, fein gerieben
1-2 TL Paprika, geräuchert
1 TL Paprikamark
70 ml Pflanzenöl
1 TL getrocknete Minze
Pfeffer (frisch gemahlen)

Außerdem:

500 g bayer. Joghurt (10 % Fett)
Saft 1/2 Zitrone
150 g Backerbsen
1 Bund Petersilie
1 Bund Dill
1 Zitrone (in Spalten geschnitten)



Zubereitungszeit
15 Min,
40 Backen



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Auberginen längs halbieren und auf der Schnittfläche rautenförmig einschneiden. Mit Salz betreuen und 1 Std. ziehen lassen. Mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Ein Backblech mit dem Öl bestreichen, und die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Im Ofen 20 Min. backen, dann wenden und weitere 20 Min. backen, bis sie schön weich sind.
2. Für die Paprikabutter die Butter erhitzen. Knoblauch, Paprikapulver dazu geben. Vom Herd ziehen und Paprikamark, Öl und Minze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Joghurt mit Zitronensaft glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterblättchen grob zupfen. Je 2 Auberginenhälften auf dem Joghurt anrichten und mit der flüssigen Paprika-Öl-Butter den Backerbsen, Kräutern und Zitronenspalten servieren.