

## Melitzanosalata (Auberginen Dip)

Griechenland (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 4 Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- eine grosse Hand voll frische Petersilie
- eine kleine Hand voll frischer Oregano
- wenige Blättchen Minze
- eine Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 4 Esslöffel Bio-Zitronensaft
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Auberginen mit der Gabel rundum einstechen, damit sie im Ofen nicht zerplatzen.
- Im Ofen bei 180°C 45 Minuten backen, bis sie sehr weich sind. In der Hälfte wenden.
- Petersilie, Minze und Oregano klein schneiden.
- Knoblauch auspressen.

### Zubereitung:

- Die Auberginen etwas abkühlen lassen, halbieren und dann mit einem Löffel das Fleisch herauschälen.
- Mit einem Messer in kleine Stückchen schneiden und in eine Schüssel geben.
- Knoblauch, Kreuzkümmel, Zitronensaft, Öl, Petersilie, Minze und Oregano unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Min. ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

### Tipp:

- Mit Pita-Brot servieren.
- Ist verwandt mit dem arabischen Baba Ghanoush Dip, nur ohne Tahini-Paste und nicht ganz pastös.

