

Auberginen mit Granatapfel, Pinienkernen und Joghurt

(4 Portionen)

- ▶ 2 grosse Auberginen
- ▶ 1 dl Olivenöl
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 3 Knoblauchzehen
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Bio-Zitrone
- ▶ 250 g griechisches Joghurt
- ▶ 1 Zweig Minze
- ▶ 2 EL Pinienkerne *Baumnuisse*
- ▶ ½ Granatapfel
- ▶ Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Auberginen längs halbieren. Das Fruchtfleisch kreuzweise viermal einritzen, ohne die Schale zu verletzen. Das Öl auf die Schnittflächen träufeln und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen und etwa 35 Minuten backen, bis sie braun und weich sind. Aus dem Ofen nehmen.

Die Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz zerdrücken. Ein paar Zesten von der Zitronenschale schälen und beiseite stellen.

Die restliche Zitronenschale fein abreiben und mit Joghurt und Knoblauch verrühren. Die Minzeblättchen abzupfen und waschen. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett rösten. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen.

Die Joghurt-Mischung auf den Auberginen verteilen und mit Minze, Granatapfelkernen, Pinienkernen und den Zitronenzesten garnieren. Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Sommer-Rezept!