

## Auberginendip mit Koriander



### ZUBEREITUNG

Stechen Sie die Auberginen rundum mit einer Gabel oder einem Spieß ein und geben Sie diese bei 200°C in den Ofen bis sich die Schale von alleine löst. Danach lassen Sie die Auberginen auskühlen.

Schneiden Sie die Auberginen in 2 Hälften und schaben Sie das Fruchtfleisch aus, danach pürieren Sie das Fruchtfleisch mit dem Stabmixer. Geben Sie Zitronensaft hinzu und mischen Sie alles gut. Im Anschluss lassen Sie die Masse ca. 15 min ruhen.

Geben Sie die pürierten Auberginen in eine Schüssel und fügen Sie Olivenöl, Quark, Salz und Pfeffer hinzu und schmecken Sie alles gut ab.

Drücken Sie den Knoblauch mit Hilfe einer Knoblauchpresse aus und fügen Sie den Knoblauch zusammen mit dem Koriander zu den Auberginen. Alternativ können Sie den Knoblauch mit dem Messer zerdrücken und ganz fein hacken.

Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

### ZUTATEN

Für 4 Personen

<b>2</b>	Grosse Auberginen
	Saft einer Zitrone
<b>4 EL</b>	Olivenöl
<b>4 EL</b>	Schafsquark
<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>2 EL</b>	Fein gehackter Koriander
	Himalayasalz und Pfeffer

### Arbeitszeit:

Ca. 40 Minuten

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk