



## Zutaten

- 2 Auberginen
- Paprikapulver
- Salz, Knoblauchpaste
- 1 EL griechischer Joghurt
- 1 TL Tahini (Sesampaste)
- Zitronensaft

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

## Auberginen-Dip

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Auberginen-Dip! Perfekt für Ihr BBQ. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Die Auberginen waschen und halbieren, dann das Fruchtfleisch mit dem Messer rautenförmig einschneiden. Mit Olivenöl beträufeln, würzen und im Grill bei hoher indirekter Hitze ca. 20 Minuten rösten.
2. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen und grob pürieren. Auf einem Sieb das überflüssige Wasser abtropfen lassen. Joghurt unterrühren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.