

# Gebackene Auberginen mit Tomatensoße und Joghurt-Dip

## Zutaten für den Dip (für 3 Personen):

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Minze
- 1 Bio-Zitrone
- 400 g Crème fraîche
- 200 g Sahnejoghurt
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Etwas Petersilie zum Garnieren beiseitelegen. Zitrone auspressen, Schale abreiben. Crème fraîche und Joghurt verrühren, mit Zitronensaft und -abrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Petersilie und Minze unterheben.

## Zutaten für die Tomatensoße:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Tomatenmark
- 400 g gehackte (aus der Dose) Tomaten
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 10 g Harissa

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf in heißem Öl andünsten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Harissa würzen. Bei schwacher Hitze einkochen lassen.

## Zutaten für die Auberginen:

- 3 Auberginen
- 12 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Auberginen waschen und in dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl einpinseln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad bei eingeschalteter Grillfunktion circa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

## Anrichten:

Dip auf großen Tellern verstreichen. Auberginenscheiben rosettenförmig auslegen. Tomatensoße darüber geben. Mit Petersilie garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.08.2022

Koch/Köchin: Karin Delsing

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)