Auberginen Joghurt Dressing

* 1 Aubergine
* 2 EL Tahine
* 1 Zitrone (20ml Saft)
* 2 Knoblauchzehen
* 125 ml griechischer Joghurt
* 75 g Feta
* ½ Bund frische Minze
* ½ TL Kreuzkümmel
* 2 EL Olivenöl (10g)
* Salz und Pfeffer

Für das Auberginen-Joghurt-Dressing mit einer Gabel einige Löcher in die Aubergine stechen, Olivenöl darüber gießen. Aubergine ca. eine Stunde im Ofen grillen.

Zwischendurch immer wieder mit einer Gabel einstechen und wenden. Die Haut soll schwarz und das Fleisch schön weich und rauchig sein. Das weiche Fleisch (ohne die Haut) auf einem Teller abkühlen lassen.

Das Auberginenfleisch mit Tahine-Paste, Zitronenschale und-Saft, zerkleinertem Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer pürieren. Dann das Olivenöl hinzufügen. Zum Schluss Feta und Joghurt.

Minze hacken und unter das Dressing rühren.