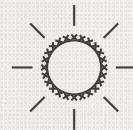


Sommerlicher Melanzani-Dip



Sei amol g'miasig!



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 3 kleine Melanzani
- ca. 3 EL Rapsöl
- jodiertes Speisesalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 15 Blätter frische Minze
- ½ Handvoll frischer Koriander
- ½ Zitrone

Zubereitung

- 1 Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Melanzani waschen, der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mehrfach kreuzweise einschneiden.
- 2 Melanzani mit der Haut nach unten in eine Auflaufform legen, mit Rapsöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Form mit Alufolie zudecken und ca. 45 min backen. Melanzani nach dem Backen auskühlen lassen.
- 3 Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander und Minze waschen, trockenschleudern und grob hacken sowie die Zitrone auspressen.
- 4 Schale der Melanzani abziehen und das Fruchtfleisch klein hacken. Alle Zutaten vermengen, abschmecken und im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen.

Tipp

Der Melanzani-Dip passt perfekt zu Gegrilltem, Kartoffeln, Käse, Fisch oder einfach so auf's Brot.