

Melanzani mit orientalischem Sesam-Dip und Pita

40–50 Min

Zubereitung

1. Melanzani waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden, dabei darauf achten, dass die Haut nicht durchgeschnitten wird. Das Fruchtfleisch jeder Melanzanihälfte mit einem TL Kotányi Grill Gemüse einreiben und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Melanzanihälften mit Olivenöl einreiben und von beiden Seiten je vier bis fünf Minuten grillen.
3. Für den Sesam-Dip Sesam mörsern. Zitrone auspressen. Griechisches Joghurt mit Sesam, Zitronensaft, Olivenöl, Kotányi Kreuzkümmel, Kotányi Knoblauch, Kotányi Petersilie zu einem Dip anrühren. Salzen und pfeffern.
4. Pita kurz am Grill erwärmen und in Stücke schneiden.
5. Fertige Melanzanihälften mit etwas Sesam bestreuen, mit Sesam-Dip und Pita anrichten und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Melanzani
4 EL	Olivenöl
4 Stk.	Pita
8 TL	Grill Gemüse

Für den Sesam-Dip

2 EL	Sesam weiß
0.5 Stk.	Zitrone
200 g	Griechisches Joghurt
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Petersilie geschnitten
	Meersalz jodiert grob
	Pfeffer schwarz gemahlen