



Aubergine mit orientalischem Sesam-Dip und Pita

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Aubergine waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden, dabei darauf achten, dass die Haut nicht durchgeschnitten wird. Das Fruchtfleisch jeder Auberginenhälfte mit einem TL Kotányi Grill Gemüse einreiben und 20 Minuten ziehen lassen.
- 2 Auberginenhälften 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 Auberginenhälften mit etwas Sesam bestreuen, mit Sesam-Dip und Pita anrichten und servieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|----------------|
| 4 Stk. | Aubergine |
| 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 |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz gemahlen |

