

Omas Rezeptesammlung

Gegrillte Auberginenscheiben Mit Tzatziki

Stichworte: Aubergine, Beilage, Grillen, Gemüse

2	Auberginen,	1	Essl. Dill (fein gehackt),
1	Pack. Magerquark,	2	Essl. Olivenöl,
1/2	Gurke (geraffelt),		Salz,
3	Knoblauchzehen (gepresst),		Pfeffer

Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden, salzen.

30 Minuten ruhen lassen, abwaschen und trocknen.

Die Auberginenscheiben auf die eingeeölte und erhitzte Grillpfanne legen und von beiden Seiten grillen.

Dabei die Scheiben wenden, damit sie ein schönes Gittermuster bekommen.

Für das Tzatziki Quark, Gurke, Knoblauch, Dill und Öl gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenscheiben mit Tzatziki servieren.