

## Auberginen-Laban

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Auberginen – 400 ml Joghurt – Cayenne Pfeffer – Salz – Pfeffer – 6 EL Oliven – 2 Knoblauchzehen – Kreuzkümmel

### Zubereitung:

- Auberginen schälen, in Scheiben schneiden und mit Salz bestreut in eine Schüssel schichten
- Nach 30 Minuten die ausgetretene Flüssigkeit abgießen und die Auberginen mit Küchenpapier abtupfen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit einer Gabel zerdrücken
- Joghurt in einen Topf geben und mit dem zerdrückten Knoblauch mischen.
- Unter Rühren erhitzen, dann die Auberginen zugeben und ebenfalls erwärmen
- Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel abschmecken
- Auberginen-Laban passt sowohl warm als auch kalt zu Fladenbrot

Wir wünschen guten Appetit!

