

## Auberginen mit schwarzem Knoblauch

Nach Ottolenghi "Vegetarische Köstlichkeiten" S. 170

### Zutaten für 4 Personen:

3 mittelgroße  
Auberginen, quer in  
1,5cm dicke Scheiben  
geschnitten (900g)

[200ml Olivenöl](#)

15g [schwarze  
Knoblauchzehen](#); plus 5g  
[gemahlene schwarze  
Knoblauch](#)

200g griechischer Joghurt

1 ½TL Zitronensaft

7 große Knoblauchzehen,  
in feine Scheiben  
geschnitten (30g)

3 rote Chilischoten,  
schräg in 3mm dünne  
Ringe geschnitten

5g [Dill](#)

5g Basilikumblätter

5g [Estragonblätter](#)

[Salz](#) und [schwarzer  
Pfeffer](#)

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Auberginenscheiben in einer großen Schüssel mit 60ml Olivenöl, ½TL Salz und einer kräftigen Prise schwarzem Pfeffer gründlich vermengen. Auf einem mit Backpapier bedeckten Blech verteilen und im Ofen rösten, bis das Gemüse goldbraun und weich ist – das dauert etwa 30 Minuten. Die Auberginen herausnehmen und abkühlen lassen.

Die schwarzen Knoblauchzehen bzw. den gemahlene schwarzen Knoblauch, ½TL Salz, 2EL Öl, 2EL Joghurt und den Zitronensaft in einen Mixer geben und alles etwa eine Minute zu einer groben Paste pürieren. In eine mittelgroße Schüssel umfüllen, den restlichen Joghurt unterrühren und das Dressing bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die verbliebenen etwa 110ml Öl in einem kleinen Topf kräftig erhitzen. Die Knoblauchscheiben und Chiliringe bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten frittieren. Ab und zu umrühren, bis der Knoblauch goldbraun ist und die Chilis knusprig sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Auberginen auf einer Platte anrichten und mit dem Joghurtdressing beträufeln. Den frittierten Knoblauch und die Chiliringe darauf verteilen und zum Schluss die Kräuter dazugeben.

**Sussitz Tipp:** Wir verwenden zusätzlich zu den schwarzen Knoblauchzehen von *Crni Kralj* den gemahlene schwarzen Knoblauch von *Ingo Holland*. Dieser ist etwas intensiver als die Zehen allein und ergänzt das Gericht perfekt.

