



Tillman's Rezept-Tipp

Auberginen Dip

Zubereitung: Die Auberginen mit einer Gabel rundherum einstechen, mit Öl bepinseln und für ca. 30 Minuten bei 180°C im Ofen backen, bis sie weich sind. Auberginen aushöhlen und das Fruchtfleisch mit den übrigen Zutaten pürieren. Erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten: 2 Aubergine(n), 2 EL Olivenöl, 2 Zehe/n Knoblauch, 1/2 Zitrone(n), den Saft davon 2 EL Petersilie, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Joghurt, Salz und Pfeffer, 1 Prise Zucker

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de