

Bärlauch-Joghurt-Sauce mit Schafskäse und gerösteten Auberginen

Super einfacher Dip / Sauce zu Grillgemüse oder Fleisch

Zutaten für 2 Portionen

für den Dip

150 g griechischer Joghurt, natur, ca. 9-10 % Fett

70 g bulgarischer Schafskäse (½ Packung)

weißer Pfeffer

2-3 Prisen Salz

5 Blätter Bärlauch

für das Röst-Gemüse

1-2 Auberginen

Salz

Trocken-Kräuter: z.B. Rosmarin, Thymian, Basilikum, Estragon

Olivenöl



Zubereitung Bärlauchdip

Schafskäse in kleine Stücke schneiden, Bärlauch grob hacken und zusammen mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer in einem hohen Mixgefäß mit dem Mixstab pürieren.

Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht durchziehen lassen.

Zubereitung Aubergine

Aubergine quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Trockenkräutern (frische verbrennen beim Rösten) würzen. In einem großen, stark erhitzten Tiegel ohne Fett von beiden Seiten auf höchster Stufe braun rösten.

Wenn das Gemüse gar ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und etwas Olivenöl über die Auberginen verteilen.

Hinweise

- Als Alternative zur Aubergine kann man auch Zucchini verwenden.
- Auf dem Holzkohlegrill erhalten die Gemüse noch mehr Röstaromen.
- Verwendet man bereits beim Braten Öl, verliert das Gemüse jeden Biss und wird ölig-pappig.
- Für eine Hauptmahlzeit passt etwas gebutterter Reis oder aufgebackenes Fladenbrot dazu.
- Die Bärlauchsauce ist das perfekte Frühlings-Tsatsiki und passt auch zu gegrilltem Lamm, Rind oder als Dip zu rohem Knabbergemüse.
- Am besten schmeckt die Bärlauchsauce mit jungem, noch nicht voll ausgewachsenen Bärlauch.