

# Gebratene Auberginen mit Knoblauch-Joghurt

## Zutaten

600 g Auberginen (2 Stück)  
3 EL Mehl  
100 ml Olivenöl  
500 g Vollmilchjoghurt  
3 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer  
getrocknete oder frische Minze

## Zubereitung

Die Auberginen putzen und abtrocknen. In ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In Mehl wenden und gleich im heißen Olivenöl portionsweise braten, bis sie weicher sind und angebräunt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn das Mehl in der Pfanne zu dunkel wird, Pfanne kurz reinigen und weitere Portionen mit neuem Öl braten.

Für den Knoblauch-Joghurt die Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Joghurt verrühren. Salzen und pfeffern. Ca. 1 TL (oder 2 Stengel in Streifen geschnittene) Minze dazugeben.

Die fertigen Auberginen auf einer Platte anrichten und etwas vom Knoblauch-Joghurt darüber gießen. Den Rest dazu reichen.

*Dazu paßt frisches Ciabatta. Und wer es etwas anreichern will, würfelt ein Stück Schafskäse und legt es auf die Mitte der Servierplatte und die Auberginenscheiben dort herum.*

*Die Knoblauch-Joghurt eignet sich auch für andere Gemüsesorten und ist eine erfrischende schnell zu machende Creme.*