

# Auberginen-Steaks mit Joghurtdip



## ► Beschreibung

Herzhaft gegrillte Auberginenscheiben mit erfrischem Dip und einem leichten Kichererbsensalat.

## ► Zutaten

- 2 Auberginen
- 150 g Sojajoghurt
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g)
- 2 Tomaten
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika

## ► Zubereitung

1. Auberginen in Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, salzen, pfeffern und in der Pfanne oder im Ofen grillen.
2. Joghurt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dip verrühren.
3. Kichererbsen abspülen, mit gewürfelten Tomaten, gehackter Petersilie,

Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Paprika mischen.

4. Alles zusammen servieren.

### ► **Zusatzinfos**

Auch lauwarm oder kalt sehr erfrischend.

Erstellt mit der ZUTATO-App

