

Auberginen-Dip, das beste Rezept

★★★★★ 53 Bewertungen

Mein Auberginen-Dip mit Frischkäse und getrockneten Tomaten passt toll zu Brot, Baguette und Gemüse. Hier gibts das einfache Rezept.

Rezept: Gaumenfreundin



Zubereitung

15 Min.

Backzeit

30 Min.

Gesamtzeit

45 Min.

Portionen

8 Portionen

Kalorien pro Portion (ca.)

195

Zutaten

- 500 g Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl - aus dem Glas
- 200 g Feta
- 200 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- Oregano

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 2. Aubergine längst halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Auflaufform geben. 30 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen.
- 500 g Auberginen



3. Knoblauch klein hacken und zusammen mit dem Auberginenfruchtfleisch, getrockneten Tomaten, Feta und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Auberginen-Dip mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Knoblauchzehen, 100 g getrocknete Tomaten in Öl, 200 g Feta, 200 g Frischkäse, Salz und Pfeffer, Oregano



Notizen

Haltbarkeit im Kühlschrank: ca. 5 Tage

[Gaumenfreundin.de](http://www.gaumenfreundin.de/warm-antipastabereiten-dip-das-beste-rezept)