

# Μελιτζανοσαλάτα (Auberginensalat)



Für 4 Personen  
Dauer: ca. 30 min.

## Zutaten

- 600 g Auberginen  
(ca. 2 Stk.)
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bündel glatte Petersilie
- 70 ml Olivenöl
- Salz



## Zubereitung

1. Auberginen auf dem Grill (oder bei 220°C im Backofen) 20 min. garen (in der Hälfte der Zeit wenden)
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch grob hacken, Petersilie fein hacken
3. Auberginen schälen (die Haut löst sich nach dem Grillen fast von selbst)
4. Auberginen grob würfeln, Würfel in den Mixer geben
5. Saft der Zitrone dazupressen, Knoblauch und Zwiebeln und ca. 1 TL Salz dazugeben, gründlich mixen, bis ein einheitliches Mus entstanden ist
6. Petersilie daruntermischen und zuletzt nach und nach Olivenöl zugeben und untermischen
7. Als Dip/Aufstrich zu Brot servieren (Weissbrot, Focaccia oder Pita)