

## Auberginen - Dip

2 Auberginen  
2 Zehen Knoblauch  
1 kleine Zwiebel  
1 Fleischtomate  
5 EL Olivenöl  
1 EL Weinessig  
1 EL Zitronensaft  
1/2 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

Die Auberginen mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 C garen. Die Auberginen müssen weich sein, die Außenhaut wird schwarz. Die Haut abziehen solange die Auberginen noch heiß sind. Das Auberginenfleisch in kleine Stücke schneiden. Tomate häuten, entkernen, klein würfeln. Zwiebel ebenfalls klein würfeln. Knoblauch pressen und alles zu den Auberginen geben. Öl mit Essig, Zitronensaft, Pfeffer und Salz verrühren und über die anderen Zutaten geben. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.