Aubergine gebacken

dg: g-sg

1 Aubergine
2 Thymzweige
6 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Aubergine waschen, längs halbieren und kreuzweise 2 cm-tief einschneiden. Mit der flachen Seite in eine Gratinschale legen.
Mit Olivenöl beträufeln, Thymzweige etwas in die Einschnitte drücken, salzen & pfeffern.
Die Schale mit den Auberginen 40 Minuten im Ofen bei 200 Grad baken. Herausnahmen, etwas abkühlen lassen und mit dem gewürzten *Joghurt nappiert servieren.

***gewürzte Joghurt-Crème**
150 g Joghurt natur
30 g Granatapfelkerne
Salz & schwarzer Pfeffer
1 Prise Piment d'Espelette
1 EL Liscio, gehackt

Zutaten vermischen und abschmecken.

Variante
Anstelle Granatapfelkerne einen halben, geraffelten Knobli untermischen und etwas ziehen lassen. Oder ein Chnoblibrot dazu servieren (Rezept siehe dort).