

## Auberginen-Zucchini-Gemüse mit Joghurtsauce

### Zutaten für 4 Portionen:

700 g Auberginen – 700g Zucchini – 1 Bund Frühlingszwiebeln – 3-4 Knoblauchzehen – Olivenöl – 125 ml Weißwein – 500g Tomaten – Rosmarin – Thymian – Salz – Pfeffer – *Joghurtsauce*: 1 Knoblauchzehe – 100g Saure Sahne – 150g Joghurt – frische Kräuter (z.B. Basilikum, Petersilie, Thymian...) – Salz – Pfeffer – 100g Feta

### Zubereitung:

- Auberginen und Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Frühlingszwiebeln waschen und in schmale Ringe schneiden
- Knoblauch schälen und fein würfeln
- Tomaten in grobe Stücke schneiden
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse (außer Tomaten), den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darin unter Rühren anbraten
- Tomaten zugeben und mit Weißwein ablöschen
- Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze mit Deckel etwa 20-30 Minuten schmoren lassen
- In der Zwischenzeit Joghurt und Saure Sahne verrühren
- Feta zerbröseln und hinzu geben
- Knoblauch schälen und sehr fein hacken; Kräuter waschen, trocknen und ebenfalls fein hacken
- Alles zum Joghurt geben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Das Gemüse zusammen mit der Joghurtsauce servieren
- Dazu passt Couscous, Reis oder Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

