



Knusprig gebackene Aubergine

mit Cranberry-Gurken-Couscous und Minzjoghurt



ca. 30min



3-4 Personen

Diese außen knusprigen und innen weichen Auberginenhappen sind ein wahrer Traum. Als sie zum ersten Mal aus unserer Testküche kamen, waren sie in kürzester Zeit auch schon wieder weg! Bei der ganzen Begeisterung darf man aber auch den limettig-fruchtigen Couscoussalat mit Cranberrys, frischen Kräutern und gerösteten Mandeln und den feinen Minzjoghurt nicht vergessen – die haben es nämlich geschmacklich auch ganz schön in sich!

Was du von uns bekommst

- 3 Auberginen
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Schnittknoblauch, Minze & Thymian
- 2 Becher Joghurt⁷
- 100g Semmelbrösel¹
- 300g Couscous¹
- 1 Gurke
- 50g Mandelblättchen¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 26.8g, Kohlenhydrate 117.0g, Eiweiß 18.8g



1. Auberginen vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Auberginen** längs in Streifen schneiden, dann quer halbieren, mit 1EL Salz vermengen und beiseitestellen. **Tipp:** Das Salz macht die **Auberginen** weicher und weniger bitter, es wird später abgespült. Die **Cranberrys** in heißem Wasser einweichen.



4. Couscous garen

Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 8-10Min. quellen lassen. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Minzjoghurt zubereiten

Die **Schale von beiden Limetten** abreiben, dann **1 Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen, fein schneiden und mit dem **Joghurt** vermengen. Mit **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Den **Schnittknoblauch** fein schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Zweigen streifen und fein hacken.



5. Mandeln rösten

Die **Mandelblättchen** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht,** sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen und grob schneiden.



3. Auberginen backen

Die **Auberginen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Das **Semmelbrösel** in einem tiefen Teller mit ½TL Salz vermengen. Die **Auberginen** in den **Semmelbröseln** wenden und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Mit 2EL Olivenöl beträufeln und im oberen Teil des Ofens 20-25Min. knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Gurken** mit dem **Couscous**, den **Kräutern** und 2EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Auberginen** mit 3EL Honig beträufeln und die **Limettenschale** darüberstreuen. Den **Gurken-Couscous** und die **Auberginen** auf Teller verteilen, mit den **Cranberrys** und den **Mandelblättchen** garnieren. Mit dem **Minzjoghurt** und den **Limettenspalten** servieren.