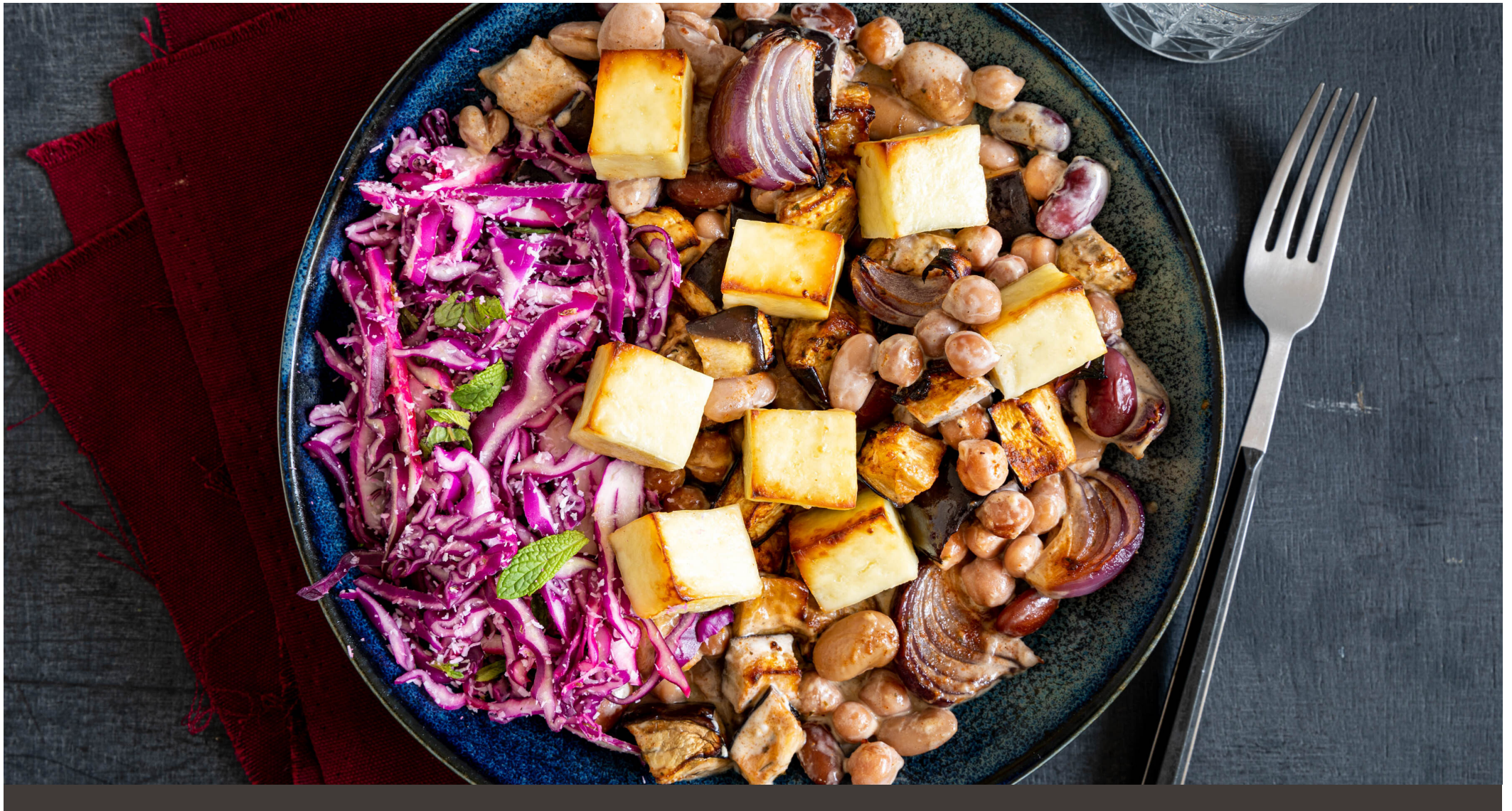




RESHOOT Indischer Auberginen-Paneer-Auflauf

mit Kokosmilch und Rotkohlsalat



30-40min



3-4 Personen

Freut Euch auf einen launigen Auflauf der indischen Art: Zuerst hüpfen mit Tandoori gewürzte Auberginen und Zwiebeln in die Auflaufform, später gesellen sich rote Bohnen dazu. Mit cremiger Kokosmilch übergossen lässt es sich hervorragend zusammen im duftenden Jacuzzi entspannen. Zum Ausklang legt sich milder indischer Frischkäse wie ein weiches Badetuch über unsere Spa-Gesellschaft - wer würde nicht davon träumen?

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Auberginen
- 2 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 unbehandelte Limetten
- 10g Minze
- 2 Stücke Rotkohl
- 25g Kokosraspel
- 2 Packungen Paneer-Käse ⁷
- 400ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

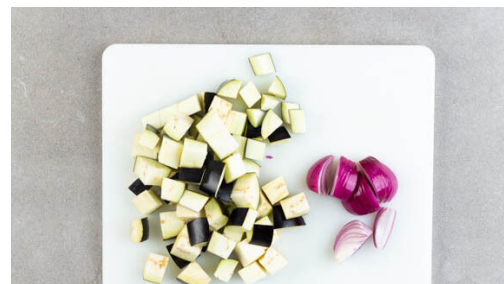
Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 50.3g, Kohlenhydrate 51.2g, Eiweiß 32.0g



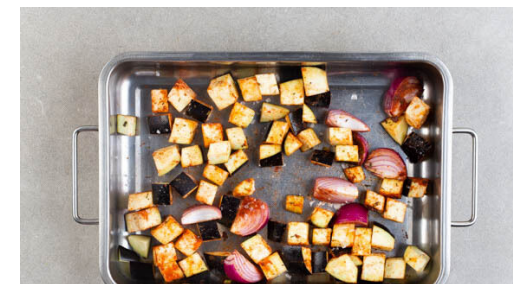
1. Bohnen abspülen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in **6-8 Spalten** schneiden. Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



3. Gemüse rösten

Die **Auberginen** und die **Zwiebeln** in einer großen Auflaufform mit der **Gewürzmischung**, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 2EL Pflanzenöl vermengen und im vorgeheizten Ofen ca. 15Min. rösten.



4. Rotkohlsalat ansetzen

Währenddessen die **Schale von beiden Limetten** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Minzblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Rotkohl** mit der **Minze**, den **Kokosraspeln**, dem **Limettensaft** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



5. Paneer vorbereiten

Den **Paneer** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



6. Fertig backen & servieren

Die **Limettenschale**, die **Bohnen** und die **Kokosmilch** zum **Gemüse** in die Form geben, dann den **Paneer** darauf verteilen und alles weitere ca. 15Min. backen, bis der **Paneer** an den Kanten leicht goldbraun wird. Den **Rotkohlsalat** mit Salz abschmecken, dann den **Auberginen-Paneer-Auflauf** mit dem **Rotkohlsalat** anrichten und servieren.