



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 Cranberries, frischen Kräutern und gerösteten Mandeln und den feinen Minzjoghurt nicht vergessen – die haben es nämlich geschmacklich auch ganz schön in sich!

- 3 Auberginen
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Schnittknoblauch, Minze & Thymian
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 100g Semmelbrösel ¹
- 300g Bio-Vollkorn Couscous ¹
- 1 große Gurke
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵

- 3EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 760kcal, Fett 27.9g,
Kohlenhydrate 107.2g, Eiweiß 20.3g



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.



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.



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.



Die **Mandeln** grob hacken und 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.



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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**