



Überbackene Aubergine orientalische Art

mit Paprika-Linsen-Füllung und Quinoa



40-50min



3-4 Personen

Wir haben heute mal wieder ein leckeres, veganes Schmankerl im Gepäck: eine überbackene Aubergine. Im Ofen geröstet wird sie herrlich weich und zart und bietet die perfekte Grundlage für herzhaft gewürzte Linsen mit Paprika. Obendrauf kommt ein knuspriges Zitronen-Brösel-Topping, als Beilage köcheln wir uns flockige Quinoa mit frischen Kräutern. Absolut pflanzlich, absolut lecker!

- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 2 große Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 300g Quinoa
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Dosen Linsen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen Tomatenmark
- 20g Petersilie & Minze

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 775kcal, Fett 27.1g,
Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 26.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittleren Topf 700ml Wasser mit dem **Brühgewürz** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** längs halbieren, die Schnittflächen kreuzweise einschneiden, dabei darauf achten, nicht die Haut zu zerschneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



Das **Paniermehl** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-4Min. unter Rühren goldbraun rösten. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und in 4 Spalten schneiden. Die **Linsen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen. Das **Paniermehl** aus der Pfanne nehmen, mit der **Zitronenschale** mischen und mit 1 Prise Salz würzen.



Eine große Auflaufform mit 2TL Olivenöl einreiben. Die **Auberginenhälften** mit den Schnittseiten nach oben in die Form legen, mit 2EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Auberginen** ca. 20Min. im Ofen rösten, bis sie sehr weich sind. **Tipp:** Die **Auberginen** mit etwas Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel werden.



Die **Zwiebeln** und die **Paprika** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5-7Min. weich braten. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben, dann mit der **Gewürzmischung**, dem **Tomatenmark** und 1 kräftige Prise Zucker in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Linsen** und 200ml Wasser dazugeben und ca. 2Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



Das **Auberginenfleisch** mit einer Gabel lockern, dann die **Linsen** auf den **Auberginen** verteilen und ca. 10Min. überbacken. Die **Minzeblätter** abzapfen und mit der **Petersilie** grob hacken. Ca. $\frac{2}{3}$ **der Kräuter** unter die **Quinoa** mengen. Die **Auberginen** mit den **Pankobroseln** und den **übrigen Kräutern** garnieren und mit der **Quinoa** und den **Zitronenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)