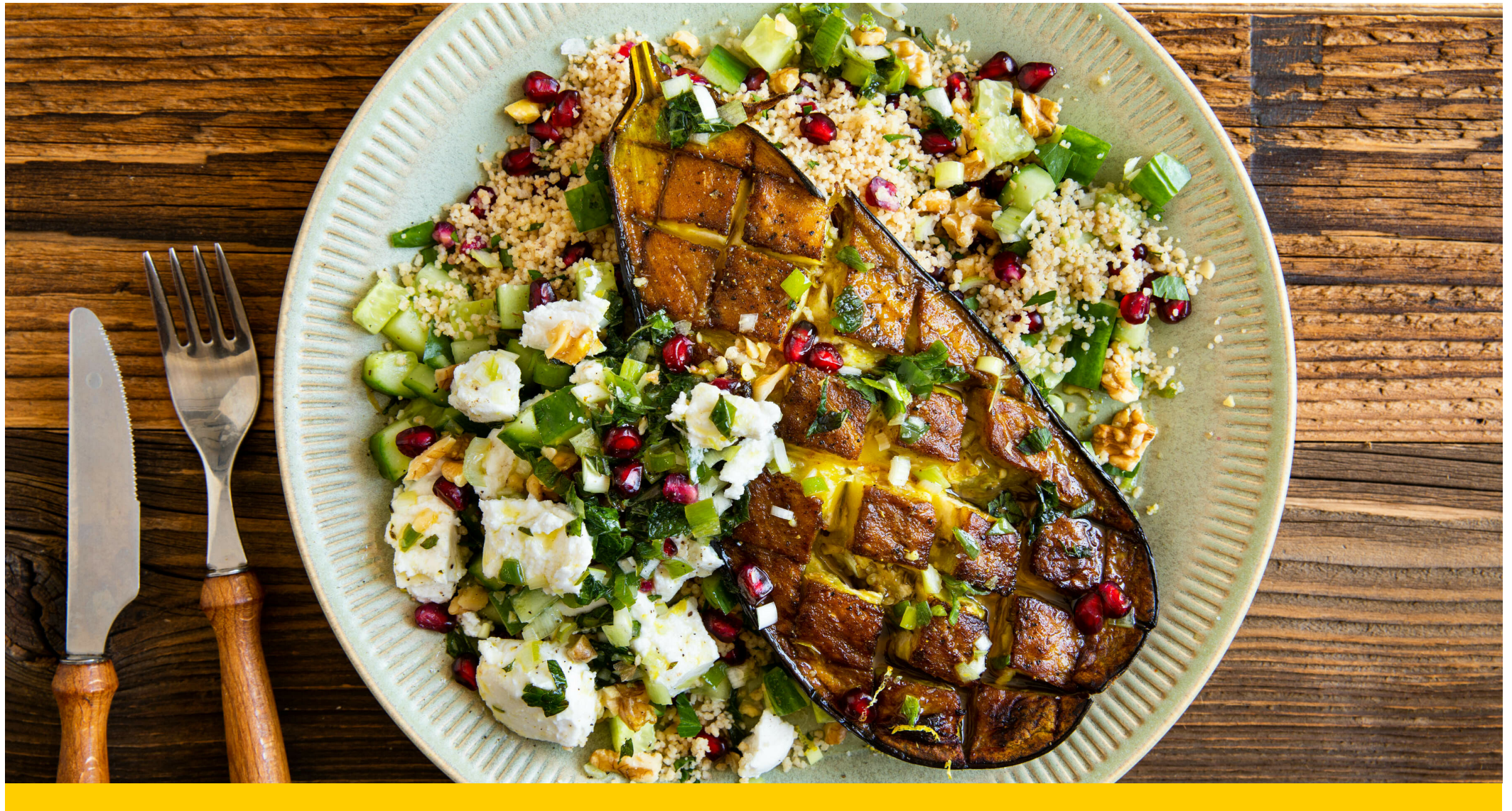




Aubergine mit Ziegenfrischkäse

auf Granatapfel-Couscous mit Walnüssen



30-40min



2 Personen

Wir sind nicht überrascht, dass die Aubergine in so vielen Rezepten der orientalischen Küche verwendet wird. Sie ist reich an Nährstoffen und kann auf unzählige Arten zubereitet werden. Hier wird sie mit Ras el-Hanout verfeinert und gebacken, bevor sie auf Couscous gebettet und mit Granatapfel, cremigem Ziegenfrischkäse und Walnüssen serviert wird. Das frische Dressing mit Minze rundet das feine Mahl ab.

- 2 Auberginen
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 150g Couscous ¹
- 1 Gurke
- 10g Petersilie & Minze
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Granatapfel
- 125g Ziegenfrischkäse ⁷

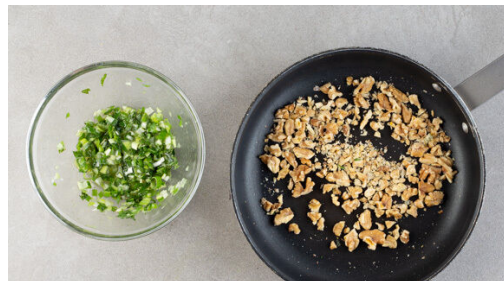
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Alufolie
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 930kcal, Fett 44.3g,
Kohlenhydrate 114.9g, Eiweiß 25.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** längs halbieren, die Schnittflächen kreuzweise einschneiden und mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer einreiben. Mit den Schnittflächen nach unten und mit Folie abgedeckt auf dem vorbereiteten Blech 10Min. im Ofen backen. Die Folie entfernen und die **Auberginen** noch 15-20Min. garen, bis sie weich sind.



Die **Walnüsse** grob hacken oder in der Packung zerdrücken, dann in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze ca. 2Min. goldbraun anrösten.

Vorsicht, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Für das **Dressing** 2EL Olivenöl mit **1-2EL Zitronensaft**, den **Lauchzwiebeln** der **Minze** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.

A top-down view of a single, round, light-brown cookie or cracker. The surface is covered in a dense, irregular pattern of small, raised bumps and ridges, giving it a crumbly or textured appearance. The object is perfectly circular and is centered on a dark gray, slightly reflective plate. The plate has a thin, dark rim. The background is a plain, light gray surface.

In einem Wasserkocher 400ml Wasser aufkochen. **Tipp:** Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Den **Couscous** in einer hitzebeständigen Schüssel oder in einem kleinen Topf mit 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer mischen, dann mit dem kochenden Wasser übergießen, umrühren und abgedeckt 8-10Min. quellen lassen.



Den **Granatapfel** halbieren, über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen und die **Kerne** unter Wasser auslösen. Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich **Saft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, die **Kerne** in ein Sieb abgießen. **2/3 der Kerne**, die **Petersilie**, **1 EL Zitronensaft** und **1-2 EL Olivenöl** unter den **Couscous** mengen.



Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Den **Couscousalat** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Gurken** auf dem Salat verteilen, dann die **Auberginen** darauf anrichten. Mit dem **Käse**, den **Walnüssen**, den **restlichen Granatapfelkernen** und dem **Zitronenabrieb** garnieren, mit dem **Dressing** beträufeln und servieren.

Konto. 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**