



RS Auberginen aus dem Ofen mit Mandeln

an Kartoffel-Bohnen-Püree mit Knoblauch



ca. 30min



3-4 Personen

Manchmal können die einfachsten Gerichte die größten Hingucker (und -schmecker!) sein. Wie zum Beispiel dieser schnell gemachte Feierabendgenuss: Cremiges Kartoffelpüree mit weißen Bohnen und Knoblauch bildet die Basis, die im Ofen gegarten, zarten Auberginenscheiben sind das Herzstück. Als Krönung obendrauf gibt es knusprig geröstete Mandeln sowie eine fruchtige Tomatensauce. Herrlich!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 große Auberginen
- 50g Mandelblättchen ²
- 1 rote Zwiebel
- 500g Kirschtomaten
- 20g Petersilie & Minze
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Küchenpinsel

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 547kcal, Fett 19.9g,
Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 16.3g



1. Kartoffeln kochen

4. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Petersilienblätter** grob, und die **Stängel** fein schneiden.



2. Auberginen backen

5. Tomatensauce köcheln

Die **Tomaten**, die **½ des Brühgewürzes** und 100ml Wasser in die Pfanne geben und dann 2-3Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind. Die **Tomaten** mit einem Kochlöffel zerdrücken und alles 2-3Min. ohne Deckel köcheln lassen. Mit 2EL Balsamicoessig und 1 Prise Pfeffer würzen. Ggf. mehr Essig, Pfeffer und Wasser zufügen.



3. Mandeln anrösten



6. Püree zubereiten

Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.
Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, dabei
etwas **Kochwasser** auffangen. Die
Kartoffeln samt Knoblauch und die
Bohnen zu einem **Püree** stampfen, etwas
Kochwasser zugeben und mit Salz
abschmecken. Das **Püree** mit der **Sauce**, den
Auberginen, den **Mandeln**, der **Petersilie**
und der **Minze** servieren.