



## V1: Rindfleisch-Kebabs mit Auberginencreme

auf Zucchini-Karotten-Bulgur

Ein Teller voller Aromen: Auf lockerem Bulgur mit Karotte und gebackenen Zucchiniserven servierst du gegrillte Kebabs aus saftigem Rinderhack und dazu eine feine Creme aus gerösteten Auberginen, Tahini, Knoblauch und Zitrone. „Baba Ghanoush“ heißt dieser köstliche Dip, in den man sich glatt reinlegen möchte!



30-40min



3-4 Personen



- 2 große Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 300g Bio-Bulgur <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Tahini <sup>11</sup>
- 20g Petersilie

- Salz und Pfeffer
- 75ml Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Gluten (1), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 927kcal, Fett 49.4g,  
Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 40.5g



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Auberginen** der Länge nach vierteln und mit insgesamt 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz einreiben. Auf einem Backblech im oberen Teil des Ofens 10-15Min. goldbraun grillen, dabei ab und zu wenden.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **½ der Zwiebeln** und der **Gewürzmischung** verkneten. Aus der Masse ca. **20 längliche Kebabs** formen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Zucchini** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit 1 EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Karotten** und die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Bulgur**, das **Brühgewürz** und 600ml Wasser dazugeben, kurz aufkochen lassen und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist.



Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Auberginen** vom Blech nehmen und etwas abkühlen lassen, dann das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit dem **Knoblauch**, dem **Tahini** und **2-3EL Zitronensaft** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Kebabs** und die **Zucchini-scheiben** auf zwei Backblechen verteilen und im oberen und mittleren Teil des Ofens in 8-10Min. gar grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden und mit den **Zucchini**scheiben vorsichtig unter den **Bulgur** heben. Den **Bulgur** nach Wunsch erneut mit Salz abschmecken, mit den **Kebabs** und der **Auberginencreme** auf Teller verteilen und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**