



## Gefüllte Auberginen mit Bulgur

und cremiger Korma-Sauce



30-40min



3-4 Personen

Wir lieben gebackene Auberginen, denn bei dieser Garmethode werden die Auberginen auch ohne viel Öl wunderbar weich. Ihr besonderer Geschmack harmoniert mit der feinen Bulgur-Kräuter-Füllung, die cremige Kokosmilchsauce mit Korma-Currypaste rundet alles perfekt ab.



## Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Stück frischer Ingwer
- 60g frische Petersilie, Schnittlauch & Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 300g Bulgur<sup>1</sup>
- 500ml Kokosmilch
- 1 Packung Korma-Currypaste<sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- kleiner Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

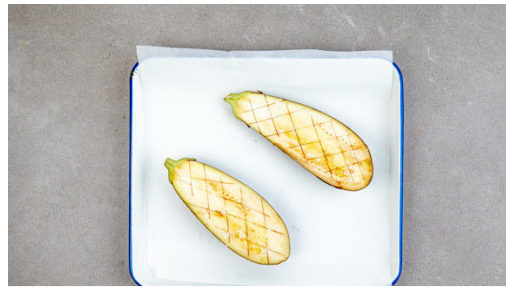
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 661.0kcal, Fett 34.3g, Eiweiß 16.0g, Kohlenhydrate 66.0g



### 1. Auberginen rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Auberginen** längs halbieren und kreuzweise einschneiden, ohne die Schale zu verletzen. Die Schnittflächen mit 1-2TL Olivenöl und 1 Prise Salz einreiben. Die **Auberginen** mit der Schnittfläche nach oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen 25-30Min. rösten, bis sie weich sind.



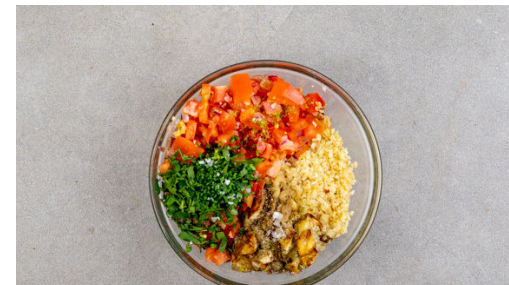
### 4. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser einrühren, einmal aufkochen lassen und anschließend abgedeckt bei mittlerer Hitze in 8-10Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



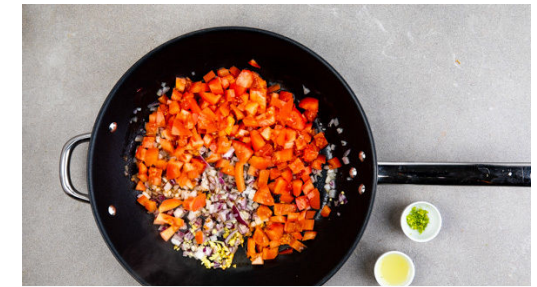
### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Die **Petersilie** und den **Koriander** samt Stängeln fein schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



### 5. Füllung mischen

Das weiche **Auberginenfleisch** mit einem Löffel vorsichtig aus der Schale lösen und unter den **Bulgur** mischen. Von den **Kräutern** 1EL für die **Garnitur** aufbewahren, die **restlichen Kräuter** und das **Gemüse** aus der Pfanne ebenfalls unter den **Bulgur** mischen. Mit **1EL Limettensaft** sowie **Limettenabrieb** nach Geschmack würzen.



### 3. Gemüse braten

In einem mittelgroßen Topf 1L leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Ingwer** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-4Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** weich werden.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Auberginen** mit der **Bulgurmischung** füllen. Die **Kokosmilch** in einem kleinen Topf mit ca. der **1/2 der Currypaste** sowie je 1 Prise Salz und Zucker verrühren und bei niedriger Hitze 3-5Min. sanft köcheln lassen. Die gefüllten **Auberginen** mit dem **restlichen Bulgur** anrichten, mit den aufbewahrten **Kräutern** bestreuen und mit der **Korma-Sauce** servieren.