



Biorindfleisch-Kebabs mit Auberginencreme

auf Zucchini-Karotten-Bulgur



30-40min



4 Portionen

Ein Teller voller Aromen: Auf lockerem Bulgur mit Karotte und gebackenen Zucchinischnitten servierst du gegrillte Kebabs aus saftigem Bio-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!

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 300g Bio-Bulgur¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Tahini²
- 20g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- 75ml Olivenöl

Küchenutensilien

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

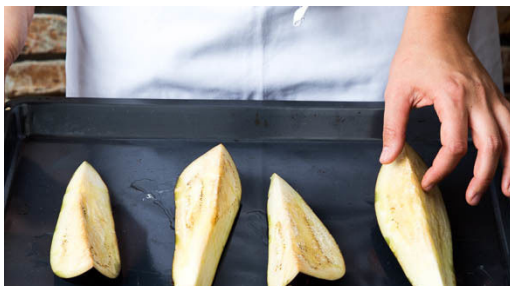
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 49.0g, Kohlenhydrate 76.0g, Eiweiß 40.8g



1. Auberginen grillen

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.



4. Creme zubereiten

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.



2. Hackfleisch würzen

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der $\frac{1}{2}$ 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 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Kebabs und Zucchini garen

Die **Kebabs** und die **Zucchini** 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.



3. Bulgur zubereiten

Die **Karotten** und die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Bulgur**, das **Brühwürz** und 600ml Wasser dazugeben, kurz aufkochen lassen und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist.



6. Bulgur verfeinern

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