



Auberginen-Süßkartoffel-Gemüse

auf Couscous mit Harissa-Cranberry-Sauce



ca. 35min



3-4 Personen

Auf dieses raffinierte Gericht sind wir ein bisschen stolz, denn es ist super abwechslungsreich und vereint eine Menge Aromen. Auf zarten Couscous betten sich gebackene Auberginen und Süßkartoffeln, die mit einer köstlichen Würzpaste aus Harissa, Kapern und Knoblauch mariniert werden. Dazu köcheln wir uns eine leckere Cranberrysauce und rühren fix einen zitronigen Joghurdip an. Garniert wird mit knackigen Walnüssen und Dill.

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Harissa
- 2 Pck. Kapern
- 50g Walnusskerne³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 unbehandelte Zitronen
- 300g Bio-Vollkorn Couscous¹
- 50g getrocknete Cranberrys
- 10g Dill
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 19.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** längs halbieren und ebenfalls längs in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Süßkartoffeln samt Schale** auf die gleiche Weise schneiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.



2. Würzpaste pürieren

Den **Knoblauch** schälen und halbieren, dann mit der **½ der Harissapaste oder mehr nach Geschmack**, den **Kapern** und 6EL Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Stabmixer abspülen und aufbewahren.



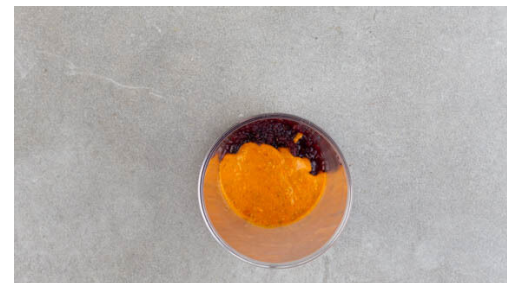
3. Gemüse & Nüsse backen

Die **Auberginen** und die **Süßkartoffeln** mit **2EL Würzpaste** vermengen und ca. 20Min. im Ofen backen. Anschließend die Position der Bleche tauschen, dabei auf einem Blech das **Gemüse** zur Seite schieben und die **Walnüsse** daneben verteilen. Alles weitere ca. 5Min. rösten, bis das **Gemüse** gar ist und die **Walnüsse** leicht gebräunt sind.



4. Couscous garen

In einem mittelgroßen Topf 600ml Wasser mit dem **Brühgewürz** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 6–8Min. quellen lassen.



5. Sauce zubereiten

Die **Cranberrys** in einem kleinen Topf mit 100ml Wasser und 2TL Zucker aufkochen und bei niedriger Hitze 3–5Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und **2EL Zitronensaft** einrühren. Mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren, dann die **Würzpaste** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Garnitur vorbereiten

Den **Dill** grob schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Den **Joghurt** mit dem **restlichen Zitronensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern und auf Teller verteilen. Das **Gemüse** darauf anrichten und mit der **Sauce** und dem **Joghurt** beträufeln. Mit den **Walnüssen** und dem **Dill** garniert servieren.