



Gebackene Aubergine mit Rindswurst und Linsen

in aromatischer Paprika-Walnuss-Sauce



ca. 35min



3-4 Personen

Gebackene Auberginen sind nicht nur wunderbar saftig, sie sind auch die perfekte Low-Carb-Alternative zu Ofenkartoffeln: Wir begleiten die Auberginen-Schiffchen heute mit aromatischen Schwergewichten wie den würzigen Rindswurst-Stückchen und einer köstlichen Sauce aus gerösteter Paprika und Walnüssen – das ergibt eine kulinarische Kreuzfahrt der Extraklasse! Alle Mann an Bord, auf zu den Inseln der Glückseligkeit!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 2 Dosen Bio-Linsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 4 Rindswürste
- 50g Walnusskerne²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter¹
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 54.2g, Kohlenhydrate 41.5g, Eiweiß 34.9g



1. Gemüse vorbereiten

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** längs in Spalten schneiden, rautenförmig einritzen, mit 3EL Olivenöl bestreichen und mit ½TL Salz würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ¼ davon beiseitelegen. Die **restliche Paprika** grob würfeln und mit 2EL Olivenöl sowie 1TL Salz vermengen.



4. Sauce fertigstellen

Die **Paprika** im hohen Gefäß mit den **Walnüssen**, 1 kräftigen Prise Pfeffer, 2EL Honig, 75ml Wasser und 4EL Essig zu einer glatten **Sauce** pürieren. Die **Wurststücke** in der Butterpfanne ohne Fett bei starker Hitze 4-5Min. braten, bis sie braun sind. Die **Linsen** und die **Sauce** zugeben und ca. 2Min. erhitzen. Wenn die **Sauce** zu trocken wird, esslöffelweise Wasser zugeben.



2. Gemüse rösten

Die **gewürfelte Paprika** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die **Paprika** und die **Auberginen** im Ofen 10-12Min. rösten, bis die **Paprika** sehr weich ist. Die **Paprika** in ein hohes Gefäß füllen und die **Auberginen** im Ofen weitere 12-16Min. rösten, bis sie weich und gebräunt sind. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



5. Servieren

Die **restliche Paprika** in schmale Streifen schneiden. Die **Auberginen** mit der **Linsenpfanne** anrichten, mit der **Gewürzbutter** beträufeln und mit der **Paprika** garniert servieren.



3. Butter würzen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 3EL Butter schmelzen, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und ca. 30Sek. erwärmen. Die **Gewürzbutter** in ein hitzebeständiges Gefäß umfüllen, die Pfanne nicht auswischen. Die **Würste** häuten und in kleine Stücke zupfen.



6. Knusprige Ergänzung

Ein Geheimitipp für ein knuspriges Topping sind Tortilla-Chips aus der Tüte – allerdings ist das Gericht dann deutlich ungesünder als vorher. Aber was, wenn man beides haben möchte – Ausgewogenheit und Knabberspaß? In dem Fall kann man entweder eine Handvoll ungesalzener Nüsse nehmen, oder sogar Popcorn – natürlich ohne Butter und Zucker!