



Gebackenes Auberginengemüse mit Bohnen

auf Zitronenjoghurt mit Walnusskernen



4 Portionen

Heute bringen wir die mediterrane Küche auf deinen Teller: Auberginen und Kirschtomaten, mit Thymian und Oregano verfeinert, kommen erst in den Ofen, bevor sie auf zarte Bohnen und aromatisches Basilikum treffen. Der Gemüse-Bohnen-Mix wird auf erfrischem Zitronenjoghurt serviert und mit knackigen Walnusskernen garniert. Vegetarisch, praktisch, gut!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 500g Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 30g Basilikum & Thymian
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Becher Joghurt¹
- 50g Walnusskerne²
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Zum schnellen Halbieren der Tomaten die Tomaten zwischen zwei große Bretter oder Plastikdeckel legen und ein scharfes Messer horizontal durch die Tomaten führen.

Allergene

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

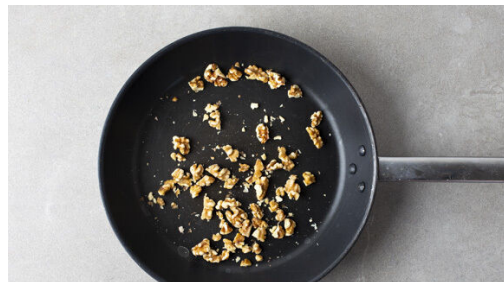
Nährwertangaben pro Portion

Energie 613kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 37.5g, Eiweiß 16.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** in 2-3cm große Stücke schneiden und auf eine Hälfte eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs geben. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Knoblauch** schälen und **2 Zehen** in feine Scheibchen schneiden, die **übrigen Zehen** fein würfeln. Mit einem Sparschäler **3 Streifen Zitronenschale** abschälen.



4. Walnusskerne anrösten

Die **Walnusskerne** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht:** Die **Walnusskerne** können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



2. Gemüse backen

Die **Auberginen** mit 3EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Die **Tomaten** mit den **Knoblauchscheibchen**, der **Zitronenschale**, dem **Thymian**, dem **Oregano**, 2EL Olivenöl, 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz auf der freien Hälfte des Blechs mischen und die Schnittflächen nach oben drehen. 25-30Min. backen, dabei die **Auberginen** nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Bohnen zubereiten

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Knoblauchwürfel** mit 4EL Olivenöl, 4EL hellem Essig, **1EL Zitronensaft** und ½TL Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Bohnen** vermengen.



3. Joghurt verfeinern

Die **restliche Zitronenschale** abreiben, mit dem **Joghurt** verrühren und im Kühlschrank kalt stellen. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Fertigstellen & servieren

Das gebackene **Gemüse** ca. 5Min. ruhen lassen. Den **Thymian** und die **Zitronenschalen** entfernen. Das **Gemüse** mit den **Bohnen** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und unter den **Gemüse-Bohnen-Mix** heben. Den **Gemüse-Bohnen-Mix** auf dem **Joghurt** anrichten und mit den **Walnusskernen** garniert servieren.