MARLEY SPOON



Hackfleisch-Kebabs mit Auberginencreme

auf Zucchini-Karotten-Bulgur

30-40min 2 Portionen

Ein Teller voller Aromen: Auf lockerem Bulgur mit Karotte und gebackenen Zucchinischeiben servierst du gegrillte Kebabs aus saftigem Hackfleisch 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

- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 150g Bulgur [1]
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Tahini [2]
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- mittelgroße 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

Enthält: **Gluten** (1), **Sesamsamen** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 918kcal, Fett 44.8g, Kohlenhydrate 80.3g, Eiweiß 45.6g



1. Auberginen grillen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Aubergine** der Länge nach vierteln und mit insgesamt 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz einreiben. Auf einem Backblech im oberen Teil des Ofens 10–15Min. goldbraun grillen, dabei ab und zu wenden.



2. Hackfleisch würzen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **½ der Zwiebeln** und der **½ der Gewürzmischung** verkneten. Aus der Masse **10–12 längliche Kebabs** formen. Die **Karotte** 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.



3. Bulgur zubereiten

Die **Karotten** und die **restlichen Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten. Den **Bulgur**, die **½ des Brühgewürzes** und 300ml Wasser dazugeben, kurz aufkochen lassen und abgedeckt bei niedriger Hitze 5–7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist.



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 **1–2EL Zitronensaft** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Kebabs und Zucchini garen

Die **Kebabs** und die **Zucchinischeiben** auf dem Backblech verteilen und im oberen Teil des Ofens in 8–10Min. gar grillen, dabei zwischendurch immer mal wenden.



6. Bulgur verfeinern

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**