



## Aubergine & Süßkartoffel mit Fetacreme

und Grapefruit-Spinat-Salat



ca. 40min



2 Personen

Ist es nicht schön, wenn andere arbeiten? Keine Sorge, niemand wird hier ausgebeutet, nur der Ofen darf tun, was ein Ofen eben so tun muss: Er backt uns eine wundervoll aromatische Kombination aus Gemüse und knusprigen Pitachips, fein gewürzt mit Kreuzkümmel und Chili. Dazu zauberst du fix einen pikant-cremigen Fetadip und einen duftig-fruchtigen Salat aus Grapefruit und Spinat. Wenn das kein Grund zum Arbeitenlassen ist!



- 1 Süßkartoffel
- 1 Aubergine
- 1 Päckchen Kreuzkümmel
- 100g Fetakäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung Pitabrot <sup>1</sup>
- 1 Grapefruit
- 100g Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1022kcal, Fett 49.0g,  
Kohlenhydrate 113.7g, Eiweiß 26.2g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in 1-2cm dicke Stifte oder Spalten schneiden. Die **Aubergine** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, ggf. vorher längs halbieren.



**3 Pitabrote** in breite Streifen schneiden und mit 2EL Olivenöl, **1/2TL Chiliflocken** und 1 Prise Salz vermengen. Die **Süßkartoffeln** und die **Auberginen** nach ca. 15Min. wenden, dabei die **Pitastreifen** mit aufs Blech geben. Das **Gemüse** mit den **Pitastreifen** erneut ca. 10Min. rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist und die **Pitachips** knusprig sind.



Die **Süßkartoffeln** und die **Auberginen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, dem **Kreuzkümmel** und 2 Prisen Salz vermengen und im Ofen ca. 15Min. rösten.



Die **Grapefruit** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in Würfel schneiden, den **Saft** auffangen.



Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln und in einem hohen Gefäß mit der **1/2 der Crème fraîche** und **2 Prisen Chiliflocken** mit einem Stabmixer zu einer glatten **Crème** pürieren, ggf. etwas Wasser zugeben. Mit Salz abschmecken, ggf. mehr **Chili** zugeben, dabei jedoch **1/2 TL Chili** für die **Pitachips** aufbewahren.



Den **Spinat** mit 1EL Essig, 1TL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann die **Grapefruit** unterheben und mit dem **Soft** abschmecken. Das **Röstgemüse** mit dem **Salat** anrichten und die **Fetacreme** dazu servieren.