



Knusprig gebackene Aubergine

mit Cranberry-Gurken-Couscous und Minzjoghurt



ca. 30min



2 Personen

Diese außen knusprigen und innen weichen Auberginenhappen sind ein wahrer Traum. Als sie zum ersten Mal aus unserer Testküche kamen, waren sie in kürzester Zeit auch schon wieder weg! Bei der ganzen Begeisterung darf man aber auch den limettig-fruchtigen Couscoussalat mit Cranberrys, frischen Kräutern und gerösteten Mandeln und den feinen Minzjoghurt nicht vergessen – die haben es nämlich geschmacklich auch ganz schön in sich!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 1 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 unbehandelte Limette
- 20g Schnittknoblauch, Minze & Thymian
- 1 Becher Joghurt⁷
- 100g Semmelbrösel¹
- 200g Couscous¹
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Mandelblättchen¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 929kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 154.1g, Eiweiß 24.3g



1. Auberginen vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Auberginen** längs in Streifen schneiden, dann quer halbieren, mit 1EL Salz vermengen und beiseitestellen. **Tipp:** Das Salz macht die **Auberginen** weicher und weniger bitter, es wird später abgespült. Die **Cranberrys** in heißem Wasser einweichen.



2. Minzjoghurt zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Minzblätter** abzupfen, fein schneiden und mit dem **Joghurt** vermengen. Mit dem **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Den **Schnittknoblauch** fein schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Zweigen streifen und fein hacken.



3. Auberginen backen

Die **Auberginen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Die **Semmelbrösel** in einem tiefen Teller mit 1/2TL Salz mischen. Die **Auberginen** in den **Semmelbröseln** wenden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 2EL Olivenöl beträufeln und im oberen Drittel des Ofens 20-25Min. knusprig backen. Ggf. in den letzten 5Min. die Grillfunktion einschalten.



4. Couscous garen

Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 8-10Min. quellen lassen. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



5. Mandeln rösten

Die **Mandelblättchen** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen und grob schneiden.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Gurken** mit dem **Couscous**, den **Kräutern** und 1EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Auberginen** mit 2EL Honig beträufeln und die **Limettenschale** darüberstreuen. Den **Gurken-Couscous** und die **Auberginen** auf Teller verteilen, mit den **Cranberrys** und den **Mandelblättchen** garnieren. Mit dem **Minzjoghurt** und den **Limettenspalten** servieren.