



Gefüllte Auberginen mit Bulgur

und cremiger Korma-Sauce



30-40min



3-4 Personen

Wir lieben gebackene Auberginen, denn bei dieser Garmethode werden die Auberginen auch ohne viel Öl wunderbar weich. Ihr besonderer Geschmack harmoniert mit der feinen Bulgur-Kräuter-Füllung, die cremige Kokosmilchsauce mit Korma-Currypaste rundet alles perfekt ab. Veganer Genuss vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 30g Petersilie, Koriander & Schnittlauch
- 1 unbehandelte Limette
- 400g Bulgur¹
- 400ml Kokosmilch
- 1 Packung Korma-Currypaste

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

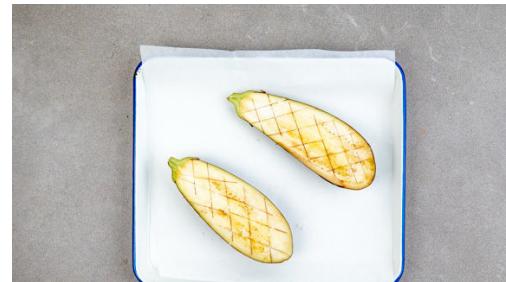
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 712kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 17.2g



1. Auberginen rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** längs halbieren und kreuzweise einschneiden, ohne die Schale zu verletzen. Die Schnittflächen mit 1-2TL Olivenöl und 1 Prise Salz einreiben. Die **Auberginen** mit der Schnittfläche nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen 25-30Min. rösten, bis sie weich sind.



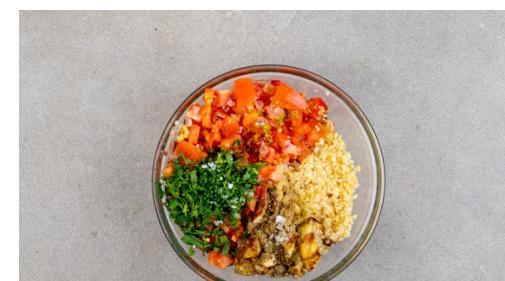
4. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Die **Petersilie und den Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



5. Füllung mischen

Das weiche **Auberginenfleisch** mit einem Löffel jeweils vorsichtig aus der Schale lösen und unter den **Bulgur** mischen. **2EL der Kräuter** für die **Garnitur** aufbewahren, die **restlichen Kräuter** und das **Gemüse** aus der Pfanne ebenfalls unter den **Bulgur** mischen. Mit **1EL Limettensaft** sowie **Limettenschale nach Geschmack** verfeinern.



3. Gemüse braten

In einem mittelgroßen Topf 1,5L leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Ingwer** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-4Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** weich werden.



6. Sauce zubereiten

Die **Aubergineschalen** mit der **Bulgurmischung** füllen. Die **Kokosmilch** und 100ml Wasser in einem kleinen Topf mit der **1/2 der Curripaste** sowie je 1 Prise Salz und Zucker verrühren und bei niedriger Hitze 3-5Min. sanft köcheln lassen. Die gefüllten **Auberginen** mit dem **restlichen Bulgur** anrichten, mit den aufbewahrten **Kräutern** garnieren und mit der **Korma-Sauce** servieren.