



## Gefüllte Auberginen mit Bulgur

und cremiger Korma-Sauce



30-40min



2 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

- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 30g Petersilie, Koriander & Schnittlauch
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Bulgur<sup>1</sup>
- 200ml 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 767kcal, Fett 33.5g, Kohlenhydrate 95.1g, Eiweiß 18.1g



### 1. Auberginen rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** längs halbieren und kreuzweise einschneiden, ohne die Schale zu verletzen. Die Schnittflächen mit 1TL 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.



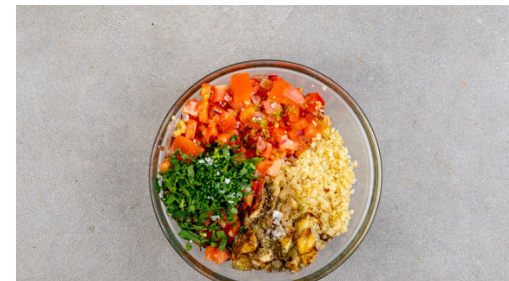
### 4. Bulgur kochen

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 **Zwiebel** 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 vorsichtig aus der Schale lösen und unter den **Bulgur** mischen. **1EL 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 1L 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 **Auberginenschalen** mit der **Bulgurmischung** füllen. Die **Kokosmilch** und 50ml Wasser in einem kleinen Topf mit ca. **1/4 der Currypaste** 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.

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](https://marleyspoon.de) an. [@marleyspoon](#) [#marleyspooning](#)