



## Marokkanische Aubergine

mit Linsen, Rucola und Joghurt



30-40min



3-4 Personen

Die Linsen haben ein tolles, nussiges Aroma und einen hohen Sättigungsfaktor. Mit der fruchtigen Tomatensauce, die mit dem marokkanischen Gewürzklassiker Ras el-Hanout verfeinert wird, ergänzen sie vorzüglich die weich gebackene Auberginen. Mit Joghurt, getrockneter Aprikose und Rucolasalat serviert ein ganz besonderer Genuss!

## Was du von uns bekommst

- 3 Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Linsen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 100g Rucola
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 50g getrocknete Aprikosen<sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 413kcal, Fett 15.4g, Kohlenhydrate 50.6g, Eiweiß 17.0g



**1. Auberginen vorbereiten**

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen. Die **Auberginen** längs halbieren und das Innere mit einem Messer kreuzartig einschneiden, dabei die äußere Haut nicht verletzen. Die **Auberginen** mit 2EL Olivenöl einpinseln und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.



**4. Sauce zubereiten**

Die **Linsen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die **gehackten Tomaten** und die **Gewürzmischung** unterrühren und die **Sauce** 8-10Min. sanft köcheln lassen. Die **Linsen** untermischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Auberginen backen**

Die **Auberginen** 12-15Min. im Ofen backen, bis die **Haut** leicht welk wird. Dann wenden, mit etwas Salz bestreuen und weitere 10-15Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Den Ofen ausschalten und die **Auberginen** darin warm halten.



**3. Zwiebeln schneiden**

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



**6. Anrichten und servieren**

Aus 1EL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Das **Dressing** kurz vor dem Servieren unter den **Rucola** mengen.

Die **Linsen-Tomaten-Sauce** auf den **Auberginen** verteilen, dann **jede Hälfte** mit ca. **1EL Joghurt** und **einigen Aprikosenstückchen** garnieren. Die **gefüllten Auberginen** mit dem **Rucolasalat** servieren.