



Auberginen aus dem Ofen mit Mandeln

an Kartoffel-Bohnen-Püree mit Knoblauch



ca. 30min



3-4 Personen

Manchmal können die einfachsten Gerichte die größten Hingucker (und -schmecker!) sein. Wie zum Beispiel dieser schnell gemachte Feierabendgenuss: Cremiges Kartoffelpüree mit Cannellinibohnen und Knoblauch bildet die Basis, die im Ofen gegarten, zarten Auberginenscheiben sind das Herzstück, als Krönung obendrauf gibt es knusprig geröstete Mandeln sowie eine fruchtige Tomaten-Thymian-Sauce. Herrlich!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Auberginen
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 1 rote Zwiebel
- 500g Kirschtomaten
- 30g Minze, Petersilie & Thymian
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose Cannellinibohnen

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Küchenpinsel

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 519kcal, Fett 19.6g,
Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 15.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** mit den **ganzen Knoblauchzehen** in den Topf geben und in 10-12Min. gar kochen.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Petersilienblätter** grob, und die **Stängel** fein schneiden.



Die **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 2EL Olivenöl bepinseln, mit 1TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und 18-20Min. im Ofen backen, bis die **Auberginenscheiben** appetitlich gebräunt und gar sind.



Die **Tomaten**, die **1/2 des Brühgewürzes** und die **Thymianzweige** mit 100ml Wasser in die Pfanne geben und dann 2-3Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind. Die **Tomaten** mit einem Kochlöffel zerdrücken und alles 2-3Min. ohne Deckel köcheln lassen. Mit 2EL Balsamicoessig und 1 Prise Pfeffer würzen. Ggf. mehr Essig, Pfeffer und Wasser zufügen. Den **Thymian** entfernen.



Die **Mandeln** grob hacken und in einer großen 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 **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.
Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, dabei etwas **Kochwasser** auffangen. Die **Kartoffeln samt Knoblauch** und die **Bohnen** zu einem **Püree** stampfen, etwas **Kochwasser** zugeben und mit Salz abschmecken. Das **Püree** mit der **Sauce**, den **Auberginen**, den **Mandeln**, der **Petersilie** und der **Minze** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**