

# Geschmorte Aubergine, Butter-Couscous, Joghurt-Minz-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Aubergine:**

2 Auberginen	2 Tomaten	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	200 ml Gemüsefond	1,5 TL Garam Masala
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Bund frischer Koriander
1 Bund Petersilie	2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Zimtpulver
Chili	Salz	Pfeffer

**Für das Coucous:**

150 g Instant Couscous	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

**Für den Joghurt-Minz-Dip:**

100 g griechischer Joghurt	1 Bund Minze	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen waschen, abtrocknen, vom Strunk befreien und in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, heraus nehmen und die Haut abziehen. Die gehäuteten Tomaten klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Auberginen bei starker Hitze kurz anbraten. Anschließend Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Tomatenmark, Garam Masala und Paprika- und Zimtpulver kurz mit hinzugeben und kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomaten hinzugeben und mit Salz abschmecken. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Couscous hineingeben, Herdplatte abschalten und den Couscous abgedeckt ziehen lassen. Minze waschen, abtrocknen und fein hacken. Joghurt mit einem Schneebesen aufschlagen. Minze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Couscous auflockern und die Butter unterrühren. Die orientalisch geschmorte Aubergine mit Butter-Couscous und Joghurt-Minz-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Ellena Domes am 14. März 2016