

Gebackene Auberginenscheiben mit Couscous und Harissa-Dip

Für zwei Personen

Für den Couscous:

100 g Moghrabieh-Couscous	1 Lorbeerblatt	100 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Zitrone (2 EL Saft)	2 Zweige Dill	2 Zweige Koriander
3 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	mildes Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für die Auberginen:

1 große Aubergine	$\frac{1}{2}$ TL getr. Bohnenkraut	80 g Mehl
2 EL Rapsöl	1 TL Harissapaste	Salz, Pfeffer

Für den Harissa-Dip:

200 g griech. Joghurt	2 TL Harissapulver	2 EL Gemüsefond
1 EL Rapsöl	1 TL Zucker	Salz

Für den Couscous:

Den Couscous in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgaren.

Couscous in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Zitrone auspressen und den Saft mit Fond verrühren. Das Öl mit dem Stabmixer untermixen. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und untermischen.

Dressing mit Salz und Pfeffer, Zucker und Chilipulver würzen. Mit dem Couscous mischen.

Für die Auberginen:

Aubergine putzen und waschen und der Länge nach in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Bohnenkraut würzen. Zuerst in Mehl wenden, mit kaltem Wasser besprenkeln und leicht verreiben, sodass das Mehl ein wenig verkleistert.

Öl in der Pfanne erhitzen und Auberginen von beiden Seiten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Harissa-Dip:

Harissa mit Fond verrühren, mit Öl und Joghurt mixen und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Hülsmann am 29. Januar 2019