

# Ofen-Aubergine mit Bulgur und Gurken-Tomaten-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Aubergine:

2 kleine Auberginen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, (Abrieb, Saft)
2 EL gemahl. Kreuzkümmel	2 EL gemahl. Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
1 EL edelsüßes Paprikapulver	7-10 EL Olivenöl	Salz

### Für den Bulgur:

100 g Bulgur	2 EL Korinthen	4 Zweige Minze
Salz		

### Für den Gurken-Tomatensalat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	3 bunte Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Zitrone, davon Saft	4 Zweige Koriander	4 Zweige Petersilie
Olivenöl	Salz	

### Für die Tomaten-Fetacreme:

180 g Feta	1 Knoblauchzehe	1 Dattel, ohne Stein
4 getrocknete Tomaten in Öl	2 EL Ajvar	Salz

### Für die Garnitur:

200 g griech. Joghurt	10 Rauchmandeln	10 lila Kalamari-Oliven
-----------------------	-----------------	-------------------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Beide Auberginen leicht einschneiden, etwa 1 cm tief und als Karomuster.

Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone heiß abspülen, dann die Schale einer Hälfte abreiben, dann den Saft auspressen. Knoblauch, Zitronenabrieb und saft, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Chiliflocken, Paprikapulver, Olivenöl und Salz verrühren und die Schnittflächen der Auberginen damit bestreichen. Auberginen für 20-30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis sie sehr weich sind.

### Für den Bulgur:

200 ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Bulgur hineingeben und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Korinthen dazugeben und mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen. Minze hacken und kurz vor dem Servieren unterheben.

### Für den Gurken-Tomatensalat:

Gurke und Tomaten klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Zitrone halbieren und auspressen. Koriander und Petersilie fein hacken.

Gurke, Tomate, Zwiebel, Koriander, Petersilie und Olivenöl vermengen.

Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

### Für die Tomaten-Fetacreme:

Knoblauch abziehen und zusammen mit Feta, Dattel, getrocknete Tomaten und Ajvar zu einer Creme pürieren. Mit Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Joghurt, Rauchmandeln und Oliven anrichten.

Christina Geuking am 01. März 2023