

Gegrillte Auberginen-Röllchen mit Couscous, Avocado-Dip

Für zwei Personen

Für die Auberginen-Röllchen:

1 Aubergine	1 Zucchini	Ras-el-Hanout
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Couscous:

100 g Couscous	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Chilischote	Koriandersamen	Ras el Hanout
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Avocado-Dip:

1 Avocado	1 Knoblauchzehe	1 Limette
2 EL Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Einige Chilifäden	1 Zweig glatte Petersilie
-------------------	---------------------------

Für die Auberginen-Röllchen:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen- und Zucchinischeiben anbraten. Mit Ras el Hanout, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Couscous:

Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Bei 230 Grad Grillfunktion schwärzen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchenhandtuch bedecken. Haut abziehen und Paprika in feine Würfel schneiden. Einige Würfel beiseitelegen.

Couscous kalt abbrausen, abtropfen lassen und in Olivenöl anrösten.

Salzen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und zum Couscous geben. Mit Ras el Hanout und Koriandersamen abschmecken. Paprikawürfel hinzugeben. Erneut mit Gewürzen abschmecken.

Couscous-Paprika-Mischung auf die Auberginenscheiben legen und gleichmäßig einrollen.

Wenn Sie die Paprika im Ofen schwarz werden lassen, bedecken Sie die Paprika anschließend mit einem feuchten Küchenhandtuch. Dadurch lässt sich die Haut besser abziehen.

Für den Avocado-Dip:

Avocado halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und hacken. Avocado mit Crème fraîche, Limettensaft und Knoblauch fein pürieren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf den Tellern portionieren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gericht mit Chilifäden und Petersilie garnieren.

Einen Anrichtering auf einem Teller platzieren. Den Rand mit Zucchinischeiben auskleiden. Etwas Couscous hineinfüllen, die beiseitegelegten Paprikastücke darauf platzieren und schließlich die Röllchen obendrauf legen. Avocado-Dip auf Teller geben, alles mit Chilifäden und Petersilie garniert servieren.

Cornelia Poletto am 22. April 2020