



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Orientalische Auberginen

Zutaten für 4 Personen:

4 Auberginen, ca. 1 Kg
6 Tomaten, ca. 500g
2 Stangen Staudensellerie, in feine Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
4 EL Olivenöl
3 EL grobe Petersilie, gehackt
½ TL Zimt, gemahlen
½ TL Ras el-Hanout
1 EL Granatapfelsirup
1 TL Zucker
Salz, weißer Pfeffer, aus der Mühle
½ Zitrone, Saft gepresst
50 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auberginen der Länge nach halbieren. Auf ein Backblech mit der Hautseite nach unten legen und 15 Minuten im heißen Ofen backen. Auberginen abkühlen lassen und mit einem Löffel aushöhlen, einen ca. 2 cm breiten Rand stehen lassen. Das ausgelöste Fruchtfleisch hacken. Tomaten unten kreuzförmig einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Selleriestangen, Knoblauch und Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig schwitzen, Deckel auflegen und das Ganze bei niedriger Hitze 5 Minuten dünsten. Gehacktes Auberginenfleisch, Tomaten, 2 EL Petersilie, Zimt, Ras el-Hanout und Granatapfelsirup dazugeben und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 5 Minuten weiterdünsten, dann die Mandeln unterrühren.

Backofen erneut auf 180°C vorheizen. Auflaufform mit Olivenöl einpinseln. Auberginen innen salzen und pfeffern, mit der Gemüsemischung füllen und ca. 30 Minuten backen.

Auberginen auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Dazu schmeckt Reis oder selbstgebackenes Fladenbrot.