

Auberginen mit Dukkah Dip & Bulgur

Zutaten für 2 Personen

Auberginen

- 2 Auberginen
- 2 EL Dukkah Dip
- 1 Bio-Zitrone
- 12 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Bulgur

- 25 getrocknete Aprikosen
- 200 g Bulgur
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1½ TL Curry Pulver (Bspw. Wajos Indian Curry)
- 25 g gesalzene Pistazien (geschält)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronen Saft
- Salz, Pfeffer

Dip

- 100 g Soja Joghurt
- 4 TL Dukkah Dip
- ½ Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Minze 4 Stiele
- Granatapfelkerne
- Salz, Pfeffer Zucker

Zubereitung:

- 1. Auberginen waschen, putzen und halbieren. Das Fruchtfleisch auf der Schnittstelle rautenförmig einritzen, ohne dabei die Haut einzuschneiden. Schnittseiten mit Salz würzen und 10 Min. ziehen lassen.**
- 2. Zitrone heiß waschen, trockenreiben, die Schale fein abreiben. 2 EL Saft auspressen. Dukkah Dip, Zitronenschale und – Saft mit 4 EL Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker abschmecken.**
- 3. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. Jede Hälfte mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Auberginen in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. auf der Schnittfläche braten, bis sie leicht gebräunt sind. Auberginen mit der Schnittfläche nach oben auf ein leicht gefettetes Backblech oder in einen Bräter setzen und mit vorbereiteten Gewürzöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad (Umluft 210 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen, bis die Auberginen goldbraun und weich sind.**
- 4. Inzwischen für den Bulgur Aprikosen in feine Würfel schneiden und mit dem Bulgur in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe mit dem Currypulver in einem Topf aufkochen und mit dem Schneebesen in den Bulgur einrühren. Bulgur zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.**
- 5. Für den Dip 4 TL Dukkah Dip mit 1 EL lauwarmen Wasser verrühren und kurz ziehen lassen. Dann mit dem Joghurt verrühren. Knoblauch grob hacken und mit 1 Prise Salz mit einer breiten Messerklinge fein zerreiben. Knoblauch, und Olivenöl unter den Joghurt rühren, mit Salz Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.**
- 6. Für den Bulgur Pistazien grob hacken und mit dem Olivenöl und Zitronensaft unter den Bulgur heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**