Zutaten für 2 Personen:

2 Auberginen, jeweils in 6 Spalten geschnitten
2 EL Granatapfelkerne
2 EL Granatapfelsirup
1 EL BioGourmet natives Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Brösel:
25 g Mandeln, grob gehackt
1/2 TL BioGourmet Knoblauch-Creme
1 EL frische Petersilie, fein gehackt
1/4 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer

Für das vegane Tahini-Dressing:
1 TL BioGourmet Knoblauch-Creme
2 TL BioGourmet Zitronensaft
1 EL Tahini
1 EL Wasser
1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/4 TL Salz

4 TL BioGourmet Harissa

Geröstete Aubergine mit Granatapfel und Tahini-Sauce

Geröstete Aubergine mit Granatapfel und Tahini-Knoblauch-Dressing ist ein aromatisches Gericht mit feinen Röstaromen und fruchtiger Säure. Die Sauce aus Tahini und Knoblauch schmeckt durch die Zugabe von Zitronensaft angenehm frisch und passt mit ihrer Sämigkeit bestens als Dressing zu den Ofen-Auberginen. Mandeln, Granatapfelsirup und frische Petersilie geben den letzten Schliff.

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auberginenspalten auf einem Blech verteilen und das Olivenöl darauf träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen für 30 Minuten im Backofen rösten und abkühlen lassen. Inzwischen alle Zutaten für das Dressing gut miteinander vermischen.

Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten. Mandeln zusammen mit den anderen Zutaten für die Brösel mit einem Mörser zerstoßen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht. Die gerösteten Auberginen auf einer schönen Platte anrichten und mit dem Sirup, BioGourmet Harissa und dem veganen Tahini-Knoblauch-Dressing beträufeln. Abschließend die geröstete Aubergine mit Granatapfel und Tahini-Knoblauch-Sauce mit den Bröseln bestreuen und mit Granatapfelkernen garnieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte