



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

AUBERGINEN MIT KREUZKÜMMEL-KNOBLAUCH- VINAIGRETTE, FETA UND KRÄUTERN



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

Garzeit

30 Minuten

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- 2–3 mittelgroße Auberginen, in dicke Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- 3 Knoblauchzehen, im Ganzen mit Schale
- 1 EL Kreuzkümmel, gemahlen und geröstet
- 2 EL Olivenöl
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 100 g Feta, zerkrümelt
- 80 g rote Zwiebeln, eingelegt und geschnitten, zum Garnieren
- Glatte Petersilie und Minze, gehackt, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2) In einer Schüssel die Auberginen-Scheiben mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Die Auberginen zusammen mit den ganzen Knoblauchzehen in einer rechteckigen Auflaufform (32 cm) von Le Creuset in einer einzigen Schicht anordnen.
- 3) Die Auflaufform für 15 Minuten in den Ofen stellen. Dann herausnehmen, die Auberginen-Scheiben wenden und nochmals 10–15 Minuten im Ofen rösten. Aus dem Ofen nehmen, sobald die Auberginen auf beiden Seiten goldbraun und weich sind. Den weichen gerösteten Knoblauch herausnehmen und die Schale entfernen. Dann in einer Schüssel mit dem Kreuzkümmel, dem restlichen Olivenöl, den Gewürzen sowie dem Zitronensaft und dem Schalenabrieb der Zitrone mit einer Gabel vermengen und abschmecken.
- 4) Die Vinaigrette über die Auberginen geben und mit dem zerkrümelten Feta, den eingelegten roten Zwiebeln und frisch gehackten Kräutern bestreuen und servieren.
- 5) Die eingelegten roten Zwiebeln können Sie auch selbst zubereiten. Dazu in einer Schüssel einfach in Scheiben geschnittene Zwiebeln 10 Sekunden lang mit dem Saft einer halben Zitrone und einer großzügigen Prise Salz vermengen (mit den Händen).

Tipp vom Koch: Pürieren Sie die Kreuzkümmel-Vinaigrette in einem Mixer mit einem Spritzer Wasser und 30 g gemischten Kräutern, um ein leuchtend grünes Dressing zu erhalten.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset; www.lecreuset.com