

Gebackene Joghurt - Aubergine

4	Auberginen
1	Granatapfel
100 ml	Granatapfelsirup
2 EL	Temperos Ras el Hanout
250 ml	Olivenöl
500 g	Joghurt

Salz zum abschmecken

Olivenöl mit Ras el Hanout in einer Schale vermischen. Die Schale muss so groß sein das die Auberginen hineinpassen.

Auberginen längs mit Stiel halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig bis auf die Schale einschneiden. Dabei die Schale nicht beschädigen.

Backofen bei 180 Grad aufheizen.

Die Auberginen ca. 1 Minute mit dem Fruchtfleisch im Öl marinieren. Danach auf ein Backblech legen und in den Backofen geben bis das Fruchtfleisch weich ist. Aber nicht zerfällt.

Aus dem Backofen nehmen und abgedeckt abkühlen lassen.

Den Granatapfel halbieren und die Fruchtsamen auslösen. Saft dabei auffangen. Joghurt mit Granatapfelsirup und -saft vermischen. Mit Ras el hanout und Salz abschmecken.

Die abgekühlte Auberginen reichlich mit Joghurt betreichen. Mit Granatapfelsamen bestreuen und mit etwas Granatapfelsaft betreufeln.

Guten Appetit wünscht
die Temperos Gewürzmanufaktur!