

Vorspeise

Gegrillte Aubergine mit Paprika, Couscous, Creme Fraiche und Koriander (max. 160 Grad, 4 Personen)

Zutaten:

1 große Aubergine oder 2 kleinere
2 Paprika rot
Dunkler Balsamico
2 Paprika gelb
Ras el Hanout (Currypulver)
150g Couscous
1 Scheibe Ingwer
50g Creme Fraiche
Frischer Koriander
2 Limetten
Olivenöl
Salz/ Zucker/ Muskat
Pfeffer aus der Mühle
170ml heißes Wasser
Küchentuch

Zubereitung:

Den Couscous mit der Scheibe Ingwer und Salz und Muskat würzen. Mit heißem Wasser übergießen und schnell etwas Olivenöl einrühren und abgedeckt an die Seite stellen. (ca. 10 min)

Paprika in die Glut legen und von allen Seiten schwarz werden lassen. Die Aubergine schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Paprika mit einer Zange rausholen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Danach die Paprika schälen und in Würfel schneiden und die roten in eine Schüssel geben und die gelben in eine andere Schüssel. Rote Paprika mit Balsamico, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker abschmecken. Mit etwas Olivenöl verrühren. Die gelben Paprikawürfel mit dem Curry, Limette und Abrieb, Salz und Olivenöl würzen. Den Koriander nur grob zupfen und waschen.

Creme Fraiche mit etwas Salz, Pfeffer und Limettensaft anrühren.

Die Aubergine salzen und pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln und auf den Grill legen. Wenn sie in der Mitte gar ist vom Grill nehmen und kurz ziehen lassen. Gerne auch abdecken mit einer Schüssel oder Alufolie. Wer es härter mag, nimmt sie früher vom Grill. Dann alle Zutaten anrichten und am besten noch lauwarm genießen.

Guten Appetit!!!

Weinempfehlung

Rose Secco mit roten Früchten,
gerne auch gefrorene Früchte

Weingut Jung

Tel. 07275 2229

Alle Zutaten gibt es ab
Donnerstag bei **EDEKA Burger**
solange der Vorrat reicht!

Hinweis: bei EDEKA Burger gibt
es sogar den Wein vom
Weingut Jung!