

# Gebackene Aubergine mit Granatapfelglasur

Menge: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

## Zutaten:

8 TL Granatapfelsirup

30 ml Olivenöl

1 TL Koriandersamen

40 g Granatapfelkerne

1 kg Auberginen (ca. 3 große)

150 g veganer **Kokosjoghurt**

(alternativ anderer veganer Joghurt)

Salz

4 TL Tahini

Pfeffer, weiß

Rosenpaprika

1/2 Bund Koriandergrün

## Zubereitung:

Die Auberginen waschen und in 1 cm große Scheiben schneiden. Nun die Auberginen leicht salzen und 30 Minuten entwässern lassen.

Den Joghurt mit  $\frac{1}{4}$  TL Salz, etwas Pfeffer, Tahini und einer Prise Rosenpaprika verrühren.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Auberginenscheiben darauf verteilen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

In eine Schüssel das Öl, eine Prise Rosenpaprika, den Granatapfelsirup, eine gute Prise Salz und eine Prise Pfeffer geben. Alles mit einem Schneebesen aufschlagen (am besten funktioniert das mit einem elektrischen Schneebesen). Nun die Auberginen von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen.

Die Auberginen im Ofen 25 Min. backen, bis sie weich und karamellisiert sind.

Die Koriandersamen in der Pfanne anrösten, bis sie duften. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Die gebackenen Auberginen auf einem Teller verteilen, einen Löffel Joghurtsauce darüber geben, mit Koriandersamen und Granatapfelkernen bestreuen und alles mit Koriandergrün garnieren.

## Tipp

Dazu schmeckt frisches Baguette oder Fladenbrot.