

Rezept der Woche

Auberginenfächer aus dem Ofen mit Petersilien-Couscous



Zutaten (4 Personen)

- 4 mittelgroße Auberginen (je 300g)
- 2 Bund glatte Petersilie
- 400 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Couscous (oder Quinoa)
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Bratöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auberginen waschen, im Abstand von 0,5 bis 1 cm längs bis kurz vor dem Stielansatz einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwas auffächern. Mit 2 EL Bratöl beträufeln, leicht salzen und 15 min backen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und einige Stiele zur Seite legen. Vom Rest die Blättchen abzupfen und fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und auch in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, 1 Zehe in eine kleine Schüssel pressen und mit restlichen 2 EL Bratöl vermischen.

Auberginenfächer aus dem Ofen nehmen, Ofen nicht ausschalten. Auberginenscheiben mit dem Pfannenwender vorsichtig anheben, Tomaten- und Mozzarellascheiben dazwischen verteilen. Kräftig salzen und pfeffern. Mit Knoblauch-Bratöl-Mischung beträufeln und weitere 15 min backen.

Couscous nach Packungsanleitung zubereiten. Mit der Gabel auflockern, Knoblauch-Olivenöl-Mischung und Zitronensaft zugeben. Petersilie unterheben, salzen und pfeffern. Couscous mit Auberginenfächer auf 4 Tellern portionieren und mit Petersilie garnieren.