

## Rezepte von Björn Freitag

Keine Scheu davor zu viel zu kochen! Mit Björn Freitags ausgefallenen Singlerezepten können Sie aus den gleichen Zutaten am zweiten Tag ein ganz neues Geschmackserlebnis kreieren:

### Gebackene Auberginen an orientalischem Linsensalat und Minze-Dip

Fruchtig, würzig und frisch: So schmeckt die gebackene Aubergine mit Linsensalat und frischem Minze Dip. Ein geschmackliches Highlight!



### Zutaten für 3 Portionen

#### Für den Linsensalat:

- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g rote Linsen
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Tomaten
- 2 Möhren
- 150 g Datteln
- 3 Feigen
- ½ Granatapfel
- 1 Zwiebel
- 1 Limette
- 1 Frühlingszwiebel

- 5 Stiele Petersilie
- 3 Stiele Koriander
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 TL Raz el Hanout
- 10 g Mandelblättchen zum Garnieren

**Für die gebackenen Auberginen:**

- 1 ½ Auberginen
- 3-4 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Cayennepfeffer
- Salz

**Für den Minze-Dip:**

- 4-5 Stiele Minze
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Joghurt
- ½ Zitrone
- Salz

**Zubereitung:**

- Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
- Einen Liter Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Die Linsen in ein Sieb geben, abwaschen und in der Brühe für 12-15 Minuten kochen.
- Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch kreuzweise bis zur Schale ein- (aber nicht durch!) schneiden, sodass ein Gittermuster entsteht. Olivenöl mit Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Salz vermengen. Die Aubergine mit dem gewürzten Olivenöl einpinseln, mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 20 Minuten backen.
- Kichererbsen in ein Sieb schütten und abwaschen. Tomaten würfeln, Möhren in feine Streifen schneiden, Datteln und Feigen klein schneiden, Granatapfelkerne entnehmen, Zwiebel würfeln und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Petersilie und Koriander hacken. Einige Granatapfelkerne zur Seite legen, um das fertige Gericht damit zu garnieren.
- Fertig gekochte Linsen abschütten und kurz abkühlen lassen. Linsen, Kichererbsen, Tomaten, Möhren, Datteln, Granatapfelkerne, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Koriander vermengen. Olivenöl und den Saft einer Limette über den Linsensalat geben und mit Raz el Hanout, Salz und Pfeffer würzen.

- Für den Dip Minze und Knoblauch fein hacken. Minze, Knoblauch, Joghurt, den Saft einer halben Zitrone und Salz vermengen.
- Gebackene Auberginen mit warmem Linsensalat und Minze-Dip anrichten. Mit Granatapfelkernen und Mandelblättchen garnieren und noch heiß servieren.