

Aubergine mit Bulgur, Chermoula und Joghurt

Nach Ottolenghi "Jerusalem" S. 59

Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen,
zerdrückt

2TL [gemahlener
Kreuzkümmel](#)

2TL gemahlener
[Koriander](#)

1TL [Chiliflocken](#)

1TL [Paprika edelsüß](#)

2EL Salz-Zitrone

140ml [Olivenöl](#), plus
etwas zum Beträufeln

2 mittelgroße Auberginen

50g Bulgur

25g Rosinen

10g Koriandergrün, plus
etwas zum Bestreuen

10g frische Minze,
gehackt

6 [Grüne Oliven](#), entsteint
und halbiert

1EL Mandelblättchen,
geröstet

2 Frühlingszwiebeln,
gehackt

1½EL Zitronensaft

120g griechischer Joghurt

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für die Chermoula in einer kleinen Schüssel Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Chili, Paprikapulver, die Schale der eingelegten Zitronen, zwei Drittel des Olivenöls sowie ½TL Salz vermengen.

Die Auberginen der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden. Darauf achten das die Schale intakt bleibt. Die Hälften mit Chermoula bestreichen und auf ein Backblech legen und 40 Minuten im Ofen garen.

Inzwischen den Bulgur in einer Schüssel mit 140ml kochendem Wasser übergießen.

Die Rosinen 10 Minuten in 50ml warmen Wasser einweichen, anschließend abgießen und mit dem restlichen Öl zum Bulgur geben. Kräuter, Oliven, Mandelblättchen, Frühlingszwiebeln und Zitronensaft hinzufügen. Mit einer Prise Salz würzen und alles gut durchmischen. Den Salat danach noch einmal abschmecken.

Die Auberginenhälften auf 4 Teller verteilen, den Bulgursalat darauf anrichten und mit dem Joghurt garnieren. Das gehackte Koriandergrün darüber streuen, etwas Olivenöl aufträufeln und servieren.

