

Gegrillte Auberginen, Linsen, weich gekochte Eier, Knoblauchjoghurt und Ducca

Nach Clare Lattin und Tom Hill "Koch doch einfach"

Zutaten für 2 Personen:

500g Tomaten
2 Eier
125g [grüne Linsen](#)
50ml [Olivenöl](#), extra vergine
1TL [Kreuzkümmel](#)
1TL [Schwarzkümmel](#)
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1TL [Chiliflocken](#)
1 [Lorbeerblatt](#)
1TL [Paprikapulver](#)
2 kleine Auberginen
2EL Knoblauchjoghurt
2EL [Ducca](#)
Frische Minzblätter
Salz
Frisch gemahlener [schwarzer Pfeffer](#)

Tipp: Hochwertige Linsen sind ein Muss! Also am besten die vom Alten Gewürzamt. Ebenso finden Sie die passenden Gewürze alle bei uns im Sortiment. Zwei Fliegen mit einer Klappe!

Eier etwa 5 Minuten in kochendem Wasser kochen. In Eiswasser geben. Nach dem Abkühlen schälen und beiseitestellen. In der Zwischenzeit ungesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen und die Linsen etwa 20 Minuten kochen, abtropfen lassen und beiseitestellen. In einer großen Pfanne den Kreuzkümmel und den Schwarzkümmel im Olivenöl etwa eine Minute anrösten, dann die Zwiebel hinzufügen und etwa 5 Minuten lang dünsten. Den Knoblauch, die Chiliflocken, das Lorbeerblatt und das Paprikapulver hinzufügen und etwa 2 Minuten mitbraten.

Die Tomaten grob hacken und zusammen mit den Linsen zu den Zwiebeln geben und etwa 10 Minuten simmern lassen. Eventuell etwas Wasser hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Unterdessen die Auberginen anbraten (Falls es etwas länger dauert, die Linsen warm stellen). Eine gusseiserne Pfanne erwärmen, bis sie raucht. Die Auberginen der Länge nach halbieren, mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Schnitthälfte nach unten in die Pfanne legen und etwa 2 Minuten anbraten. Umdrehen und weitere 2 Minuten anbraten. Eventuell die Hitze reduzieren, damit die Haut nicht verbrennt, sie schmeckt sonst schnell bitter. Beiseitestellen. Für die *Joghurtsauce* griechisches Joghurt mit Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Linsen auf zwei Teller aufteilen, die Auberginenhälften darauf anrichten. Den Knoblauchjoghurt darauf verteilen, die Eier in zwei Hälften schneiden und in den Joghurt setzen. Mit Ducca und grob gehackten Minzblättern bestreuen.

