

# Hier und heute

## **Geschmorte Aubergine mit Feta, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und Petersiliensalat**

Fabian Timmer schmort Auberginen mit feinen Gewürzen und Aromen und serviert sie mit Petersiliensalat. Der Sommer lässt noch einmal grüßen!

### **Das Rezept**

von Fabian Timmer für vier Personen

#### **Zutaten für die Auberginen**

- 2 große Auberginen
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- Salz und Pfeffer

#### **Zutaten für das Topping**

- 150 g Feta
- Kerne eines halben Granatapfels
- 3 EL Pinienkerne

#### **Zutaten für den Petersiliensalat**

- 1 großer Bund glatte Petersilie
- 1-2 TL Granatapfelsirup
- 1-2 TL frischer Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Auberginen längs halbieren, Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden, salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend trocken tupfen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auberginen mit Olivenöl beträufeln, mit Kreuzkümmel und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform setzen und 35-40 Minuten schmoren, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Feta grob zerbröseln. Granatapfelkerne auslösen.

#### **Petersiliensalat zubereiten**

Petersilie gründlich waschen, grob zupfen oder hacken. Mit Granatapfelsirup, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Salat darf kräftig und frisch-säuerlich sein.

### **Anrichten**

Die geschmorten Auberginen auf Tellern platzieren. Mit Feta, Pinienkernen und Granatapfelkernen bestreuen. Den Petersiliensalat separat oder auf den Auberginen servieren – je nach gewünschter Präsentation.