



Rezeptkarte

Aubergine mit
scharfem Lammhack
und Minzjoghurt

Zutaten (4 Personen):

Aubergine: 2 Auberginen mittelgroß, 4 EL Olivenöl, 1 EL Tomami # 1, 1 TL Raz el Hanout, ½ TL Salz, 1 Spritzer Zitronensaft; Lammhack: 600 g Lammhackfleisch, 40 g Zwiebel in feine Würfel, 15 g Knoblauch in feine Würfel, 4 EL Olivenöl, 1 EL Mallorquinischer Kräutergarten, 1 TL Raz el Hanout, 300 g passierte Tomaten, 100 ml Wasser, Salz, 1 EL Tomami Hot India; Minzjoghurt: 500 g griechischer Joghurt 10 % Fett, ½ Bund frische Minze, 1 TL Kreuzkümmel gemahlen, 1 EL Tomami Hot India, ½ TL Salz

Zubereitung (ca. 50 Minuten):

Für die geschmorten Auberginen den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Auberginen waschen, trocknen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem kleinen Messer rautenförmig einschneiden ohne die Schale dabei zu verletzen. Olivenöl, Tomami # 1, Raz el Hanout, Salz und einen Spritzer Zitronensaft mit einem Schneebesen gut verrühren und mit einem Pinsel komplett auf die Auberginen-Schnittflächen verteilen. Auf einem Backblech mit Backpapier für ca. 40 Minuten mit der Schnittfläche nach oben im Ofen schmoren. Für das scharfe Lammhack das Fleisch mit dem Olivenöl in einem breiten Topf scharf anbraten. Sobald das Hack anfängt Farbe zu nehmen die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und weiter rösten. Mit Salz, Mallorquinischem Kräutergarten und Raz el Hanout kräftig würzen. Nun mit dem Wasser und den passierten Tomaten ablöschen und für 10 Minuten köcheln lassen. Dabei die Flüssigkeitsmenge reduzieren bis das Lammhack kompakt aber nicht trocken ist. Mit Tomami Hot India verfeinern und gegebenenfalls mit Salz und Raz el Hanout nochmals nachschmecken. Für den Minzjoghurt die Minzblätter fein hacken und mit den restlichen Zutaten mit einem Schneebesen verrühren.

Tipp:

Frische Korianderblätter passen als Ergänzung ideal zum Gericht.