

Gebratene Mini-Auberginen mit Pistazien- Couscous

Zutaten für **2 Portionen**

Pro Portion: ca. 820 kcal | 16 g E | 55 g F | 56 g KH | 8 g BST
Zubereitungszeit: ca. **35 Min.** + ca. **10 Min.** Garzeit

- 1** Für den Couscous die Brühe aufkochen, über den Couscous in eine hitzebeständige Schüssel gießen und ihn ca. 10 Min. quellen lassen. Die Kräuter abzupfen und mit dem Öl in einem hohen Becher mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Kräuteröl sowie die gemahlene Pistazien unter den Couscous mischen.
- 2** Auberginen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit Salz bestreuen und die Hälften ca. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen. Danach mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und in 2 EL Olivenöl reiben.
- 3** Die Granatapfelkerne in einer Schüssel mit dem Agavendicksaft, dem restlichen Olivenöl und dem Limettensaft vermischen. Mit 1 Prise Salz und Cayennepfeffer würzen.
- 4** Eine Grillpfanne auf dem Herd erhitzen. Die Auberginenhälften kreuzweise einschneiden und mit Knoblauchöl bestreichen. Mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in die heiße Pfanne legen. Thymian und Rosmarin darüber verteilen und die Auberginen ca. 5 Min. braten. Wenden und weitere 3–4 Min. braten. Dabei die Auberginenhälften mit zerriebenen Chiliflocken bestreuen.
- 5** Den Couscous und die gegrillten Auberginenhälften auf Teller verteilen und den veganen Feta darüberbröckeln. Das Granatapfeldressing aufträufeln und alles noch nach Belieben mit abgezupftem Mini-Basilikum garnieren.

Für den Couscous:

125 ml Gemüsebrühe
100 g Couscous
je 2 Zweige Petersilie und
Basilikum
50 ml Olivenöl
30 g fein gemahlene Pistazien

Außerdem:

3 kleine Mini-Auberginen
(oder 1 große)
Salz
1 Knoblauchzehe
4–5 EL Olivenöl
75 g Granatapfelkerne
2–3 EL Agavendicksaft
Saft von ½ Limette
Cayennepfeffer
je 2–3 Zweige Thymian
und Rosmarin
1 TL zerriebene Chiliflocken
75 g veganer Fetakäse
Mini-Basilikum (nach Belieben)

