

Aubergine mit Rande & Zimt

Zutaten

- 1 Aubergine, ca. 325g
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebel
- 70 g getrocknete Datteln
- 150 g gekochte rote Beete
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL rote Beete Saft
- Salz
- ¼ TL Pfeffer weiss
- ½ TL Paprika edelsüss
- ½ TL Zimt
- 1½ EL Zitronensaft
- 100 ml Pflanzensahne
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Sesam



Zubereitung

Aubergine waschen, in 1cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Salz über die Aubergine verteilen und für 45 Minuten stehen und entwässern lassen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit geröstetem Sesamöl und etwas Salz geben und glasieren. Die entwässerte Aubergine zu den Zwiebeln geben und auf mittlerer Flamme für 10 Minuten braten. Mit Sojasoße ablöschen und den Herd auf kleine Flamme stellen. Datteln und rote Beete in kleine Würfel schneiden. Die Würfel mit den rote Beete Saft Zu der Aubergine geben und weitere 5 Minuten brutzeln lassen. Abschmecken mit Zitronensaft und den Gewürzen. Zum Abschluss noch die Sahne unterrühren und direkt alles in eine Auflaufform geben. Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze für 30 Minuten backen.

Notizen:

