

Hier und heute



Geröstete Aubergine mit Halloumi und Buttermilch-Dip

Unsere Köchin Julia Floß macht uns fleischlos glücklich mit im Ofen gerösteten Auberginen mit Halloumi und Buttermilch-Tahini-Dip.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für das Ofengemüse

- 2 Auberginen
- 2½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1½ TL gemahlener Koriander
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Zimt
- 4 EL natives Olivenöl extra
- etwas Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Dosen Kichererbsen (à 400 g)
- 2 rote Spitzpaprika
- 200 g Halloumi
- 350 g Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen

Zutaten für den Buttermilch-Dip

- 3 EL Tahini
- 180 ml Buttermilch
- 2 TL Sumach
- ½ Bund frischer Koriander
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Granatapfelkerne
- 1 Limette (Saft)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Auberginen längs halbieren und die Schnittfläche rautenförmig etwa 2 cm tief einschneiden. Die Auberginen mit einem Drittel der Gewürze (Kreuzkümmel, Koriander, Chilipulver, Zimt) bestreuen, mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Das Blech für insgesamt 40 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Kichererbsen auf ein Sieb gießen, gründlich abspülen und abtropfen lassen. Die Paprika in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Halloumi in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Kichererbsen, Tomaten, Paprika, Halloumi und die ungeschälten, angedrückten Knoblauchzehen auf ein Blech geben. Mit den restlichen Gewürzen bestreuen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl gründlich mischen. Das zweite Blech für 20 bis 25 Minuten in den Backofen schieben.

Dip zubereiten

Tahini, Buttermilch und Sumach in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander grob hacken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.



Hier und heute

Wenn das Ofengemüse fertig ist, den gerösteten Knoblauch aus der Schale drücken und in den Dip geben. Mit einer Gabel zerdrücken und unterrühren.

Das Ofengemüse mit dem Halloumi auf eine große Servierplatte geben und Koriander, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkerne und Limettensaft darüber verteilen. Zusammen mit dem Buttermilch-Dip servieren.