




Kartoffeln und Auberginen aus dem Ofen



 Zeit gesamt
1h 10min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	4 St.
Knoblauchzehen	3 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Butter	3 EL
Kreuzkümmel	0.5 TL
Chili, gemahlen	0.5 TL
Honig	2 TL
Salz	
Rosinen	40 g
Gemüsebrühe	100 ml
Auberginen	2 St.
Petersilie, frisch	40 g
Minze, frisch	20 g
Koriander, frisch	20 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Pfanne, große Auflaufform

1. Backofen bei 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden.
2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Kartoffeln ca. 5 Min. braten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und ca. 3 Min. mitbraten. Mit Kreuzkümmel, Chili, Honig und Salz würzen, ca. 1 Min. anschwitzen. Rosinen zufügen, alles in eine große Auflaufform geben und Brühe darübergießen. Im Ofen ca. 15 Min. garen.
3. Inzwischen Auberginen waschen, Enden entfernen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Mit Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann Flüssigkeit abtupfen und Auberginen unter die Kartoffeln heben. Weitere ca. 25–30 Min. im Ofen backen, dabei mehrmals wenden.
4. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Kartoffeln und Auberginen aus dem Ofen nehmen und mit Kräutern bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 414 kcal

Kohlenhydrate 77 g

Eiweiß 10 g

Ballaststoffe 12 g

Fette 9 g
