



Gebackene Aubergine mit Zitronenhirse

Zutaten für 2 Portionen

Für die Aubergine

- 1 Aubergine
- 50 g Hirse
- 125 ml Gemüsebrühe
- ½ Zucchini
- 2 Cherrytomaten
- 2 getrocknete Aprikosen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Harissa
- 1 TL Paprika, edelsüß
- Pfeffer & Jodsalz



Für die Garnitur

- 1 Stängel Petersilie
- 1 Radieschen
- 1 EL Pistazienkerne
- Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Hirse in einem feinen Sieb unter kaltem Wasser waschen und in der Gemüsebrühe kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und für etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sie weich ist.
3. Da nur die ausgehöhlten Auberginenhälften in den Ofen müssen, die gewaschenen Auberginen der Länge nach halbieren. Mit einem Messer das Fruchtfleisch auslösen und auf einem Küchenbrett fein würfeln. Die Auberginenschalen mit etwas Olivenöl außen und innen bestreichen. Die Auberginenhälften, ohne Füllung, auf ein Blech mit Backpapier für 10-15 Minuten in den Ofen geben bis sie weich gegart sind.
4. Tomaten und Zucchini waschen. Tomaten, Zucchini und Aprikose klein würfeln und mit den Auberginenstückchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl vorsichtig und nicht zu heiß anbraten.



5. Harissa, Paprika, Pfeffer und Salz dazugeben und alles verrühren. Bei kleiner Hitze nur so lange garen, dass noch alles bissfest ist. Dann die Hirse und den Zitronensaft unterrühren.
6. Die gegarten Auberginen auf einen Teller legen und füllen. Gehackte Pistazienkerne und Petersilie darüber streuen und mit Radieschen Scheiben dekorieren.