



Marokkanische Aubergine

mit Belugalinsen, Joghurt und Rucola



40-50min



2 Personen

Belugalinsen erinnern optisch an Kaviar, weswegen sie auch Kaviarlinsen genannt werden. Sie sind tiefschwarz und haben ein tolles, nussiges Aroma. Beim Garen behalten sie ihre Form und sehen als Auberginenfüllung einfach umwerfend gut aus! Die fruchtige Tomatensauce wird mit dem marokkanischen Gewürzklassiker Ras el-Hanout verfeinert, das fertige Gericht mit Joghurt, getrockneter Aprikose und Rucolasalat serviert.

