Zubereitungszeit:
45 Minuten

Gewürzte Auberginen mit kalifornischen Walnüssen, Granatapfel und Tahina-Joghurt

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	271 kcal	Fett:	20,0 g
Eiweiß:	7,12 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2,65 g
Kohlenhydrate:	13,8 g	ungesättige Fettsäuren:	17,4 g

Zubereitung:

1. **1.** Den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen.

2. Alle Gewürze miteinander vermischen und zur Seite stellen. Die Auberginenspalten mit Olivenöl bestreichen, auf einem Backblech verteilen und die Gewürze drüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für 25 – 30 Minuten im Ofen backen bis die Spalten an den Rändern goldbraun gebacken sind, dabei nach der Hälfte der Zeit die Spalten wenden.

4. Den Joghurt mit der Tahina und mit einem Spritzer Zitrone vermischen, dann ein wenig Wasser hinzufügen, um eine gute Konsistenz zum Beträufeln zu erhalten.

5. Den Tahina-Joghurt und den Granatapfelsirup über die Auberginen träufeln. Granatapfelkerne, gehackte Walnüsse und Petersilie dazu geben und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

2 TL	Kreuzkümmelsamen, leicht geröstet
1 TL	Zimt
2 TL	Koriander, gemahlen
1 TL	Knoblauchgranulat
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Kurkuma
3	Auberginen, in Spalten geschnitten
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
6 EL	Joghurt (1,5 % Fett)
2 EL	Tahina (Sesampaste)
1 Spritzer	Zitronensaft
60 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	Granatapfelsirup
1	kleiner Bund Petersilie, grob gehackt
	Kerne eines 1/2 Granatapfels