

## Bunte Back-Aubergine

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten | 45 Minuten Backzeit



### Zutaten

- 2 große Auberginen
- 2 TL Salz
- 6 EL Gemüseglück Chili-Paprika
- 4 TL Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 4 EL Apfelessig
- 1 TL Salz
- 150 g Quinoa

### Für das Topping

- ½ Bund Petersilie
- 8 EL Sojajoghurt
- 2 TL Schwartau Gemüseglück Paprika-Chili
- 1 TL Olivenöl
- 4 EL Sprossen, gemischt

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Auberginen halbieren, das Fruchtfleisch kreuzweise einritzen (die Schale dabei nicht durchschneiden) und mit je ½ TL Salz einreiben. 10 Minuten einwirken lassen, bis der Ofen vorgeheizt ist.
3. Salz grob abspülen und die Schnittseiten der Auberginen mit je 1 ½ EL Gemüseglück Paprika-Chili und 1 TL Olivenöl bestreichen. 40 Minuten backen.
4. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Apfelessig und Salz aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Quinoa in der doppelten Menge Wasser aufkochen und ohne Deckel 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
6. Für das Topping Petersilie fein hacken, Schwartau Gemüseglück Paprika-Chili mit Olivenöl verrühren.
7. Auberginenhälften auf Quinoa servieren. Mit roten Zwiebeln, Sojajoghurt, gehackter Petersilie und Sprossen toppen und mit dem angerührten Gemüseglück-Dressing garnieren.