



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