

## Gefüllte Auberginen mexican mit Mandel-Thymiansauce

---

für vier Personen

### Zutaten

240g Bohnen schwarz  
4 Auberginen, mittelgross  
8 EL Olivenöl  
3 Zwiebeln, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
wenig Chilipulver  
1 TL Kreuzkümmel gemahlen  
2 TL Oregano gerebelt  
8 getrocknete Tomaten, gehackt  
100g Tomatenmark  
2 TL Agavendicksaft  
Pfeffer frisch gemahlen  
Meersalz

Für die Sauce:  
150g Mandelmus weiss (Frischkäse)  
4 Thymianzweige

### Am Vortag

Bohnen über Nacht einweichen

### Vorbereitung

Backofen auf 250° vorheizen  
Bohnen in reichlich Wasser  
weichkochen, abtropfen lassen  
Auberginen längs halbieren,  
Fruchtfleisch mit einem Esslöffel bis  
auf einen ca. 5mm Rand aushöhlen,  
Fruchtfleisch klein würfeln und  
beiseitestellen

### Zubereitung

Auberginenhälften mit 4 EL Olivenöl  
und wenig Salz einstreichen, auf ein  
mit Backpapier belegtes Backblech  
legen und auf der obersten Rille 20'  
backen

für die Füllung gehackte Zwiebeln  
und Knoblauch in 4 EL Olivenöl  
andünsten,  
Chili, Kreuzkümmel kurz mitbraten,  
Auberginenfleisch, Oregano,  
getrocknete Tomaten begeben und  
unter Rühren 5' braten

Gekochte Bohnen, Agavendicksaft,  
Tomatenmark begeben

mit Salz und Pfeffer abschmecken

für die Sauce Mandelmus mit 120ml  
Wasser verrühren  
Thymian waschen, trocken schütteln,  
fein hacken und unter die  
Mandelcrème mischen

Auberginen aus Backofen nehmen,  
mit der Füllung füllen, Mandelsauce  
darauf verteilen und nochmals 8' im  
Ofen bei 250° überbacken

Tipp: Zucchetti statt Auberginen, Frischkäse statt Mandelmus verwenden