Rezept

Kebabs mit Auberginencreme

Ein Rezept von Kebabs mit Auberginencreme, am 23.05.2025

Zutaten

250 g	Schweinefilet
1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer
250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Ras al hanout (arabische Gewürzmischung)
	etwas frische Minze
1 TL	Sesamöl
1	kleine rote Paprikaschote
	Salz
1	Aubergine
1 EL	Olivenöl
2 EL	geröstete Sesamsamen
200 g	griechischer oder türkischer Joghurt (10 % Fett)
	Tischgrill oder Grillpfanne, 4 (Holz-)Spieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 382 kcal

Zubereitung

1. Den Tischgrill aufheizen oder eine Grillpfanne bereitstellen. Das Schweinefilet kalt abwaschen, abtrocknen und 2 cm groß würfeln. Paprika waschen, putzen, entkernen und klein schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in Schichten teilen. Die Zutaten auf Spieße reihen. Auf dem Grill oder in der erhitzten Grillpfanne unter häufigem Wenden ca. 15 Min. garen, dabei salzen und pfeffern.

2. Inzwischen die Aubergine waschen und würfeln. Zusammen mit der Brühe in einen Topf geben, alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.

3. Die Auberginenwürfel abtropfen lassen und pürieren. Mit Olivenöl, Ras al hanout und 1 EL Sesamsamen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken, mit dem Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Kebabs mit der Auberginencreme und dem Minz-Joghurt anrichten. Die restlichen Sesamsamen aufstreuen und das Sesamöl über den Joghurt träufeln.