

## Aubergine - fein überbacken

Zutaten: (2 Portionen)

1 Aubergine  
1 kleine Süßkartoffel  
2 Tomaten  
½ gelbe Paprika  
½ rote Zwiebel  
3 Datteln  
Curry, Kokosflocken  
2 EL Olivenöl  
2 EL Mandelmus



### Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Aubergine waschen, halbieren und aushöhlen und das Innere klein schneiden. Die Süßkartoffel schälen, würfeln und in wenig Wasser garen. Tomaten und Paprika waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebel, Tomaten, Paprika und das Innere der Aubergine in Olivenöl andünsten. Die Datteln klein schneiden und zusammen mit den Süßkartoffeln zugeben. Mit 1 TL Curry und Kokosflocken würzen. Die Mischung in die Auberginenhälften füllen und im Ofen überbacken, bis die Aubergine gar ist. 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit Mandelmus (mit etwas Wasser vermischt) auf das Gemüse geben und damit überbacken.

