

# Zoodles

mit Auberginensauce  
und Lachs



HAUPTSPESIE



## TIPP

Je nach gewünschter Konsistenz kann die Auberginensauce noch mit etwas Gemüsebrühe oder Wasser gestreckt werden.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRONE Zucchini
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 500 g FJORDKRONE Wildlachsfilets (TK)
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- Salz
- COOK! Pfeffer

#### Für die Auberginensauce:

- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Auberginen
- ½ BUND BIO SONNE Petersilie
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 3 EL BIO SONNE Zitronensaft
- 1 EL COOK! Paprikapulver
- 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- Salz
- COOK! Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Für die Auberginensauce den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und die Auberginen halbieren sowie kreuzweise einritzen.
2. Außerdem den Knoblauch schälen, fein pressen und alles in die Schnittstellen der Auberginen verteilen.
3. Die so vorbereiteten Auberginen mit der Hautseite nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen und für 20–25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
4. Währenddessen Olivenöl in einen kleinen Topf geben und das Paprikapulver mit dem Tomatenmark darin leicht anrösten – dann mit Zitronensaft ablöschen.
5. Nach Ablauf der Backzeit das Fruchtfleisch der Auberginen aus der Schale schaben und zusammen mit dem aromatisierten Öl im Mixer fein pürieren.
6. Die Auberginensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Im Anschluss die Zucchini mit einem Spiralschneider in Zoodles schneiden, dann kurz in einer heißen Pfanne mit Olivenöl schwenken.
8. In der Zwischenzeit den aufgetauten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in der bereits verwendeten Pfanne mit Olivenöl zusammen mit Zitronenscheiben ringsherum scharf anbraten.
9. Alles mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und zusammen mit der Auberginensauce servieren.