Einkaufsliste

Für	4	Personen
		Reis
40	g	Butter
50	g	Spaghetti
360	g	Geflügelbrühe
240	g	Basmatireis
		Avocado Dip
2	Stk	Avocados REIF!!!
2	El	Saurer Halbram
0.5	Stk	Zitrone (Saft und Zeste)
		Salz
		Aubergine
2	St	Auberginen
40	g	Mandeln
80	G	Fetakäse
		Koriander
		Salz

Zubereitung

Reis
Spaghetti in ca 3cm lange Stücke brechen.
Spaghetti in einem Topf mit Butter erwärmen bis sie goldbraun sind.
Würzige Brühe und Reis zugeben, aufkochen und zugedeckt ca 20 Minuten ziehen lassen.
Avocado Dip
Avocados halbieren, entkernen und aus der Schale nehmen
Avocado in Stücke schneiden und mit Sauerrahm und Zitronenzeste vermischen
Mit Salz und Zitronensaft abschmecken (vielleicht brauchst du nicht den ganzen Zitronensaft)
Aubergine
Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und auf der Grillplatte weichgaren
Daneben die Mandeln rösten
Den Fetakäse zerbröseln und auf den Auberginen verteilen
Koriander grob hacken und darübergeben

Utensilien

Schüsseln
Grillzange und Spachtel
Kochlöffel
Schneidebrett
Gemüsemesser
Kochtopf mit Deckel

Blech oder Teller als Mep Platz

Sauberes Geschirrtuch für die Spaghetti

Tip: alle Spaghetti zusammen satt in das Geschirrtuch einwickeln und über eine Tischkante ziehen. So brechen alle Spaghetti gleichmässig und es ist erheblich effizienter als sie einzeln zu brechen;)