Gebackene Aubergine mit Joghurt und Pinienkernen

Vor/Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl, 2 EL Sesamöl
1 EL Ras el Hanout
(*marokkanische Gewürzmischung*)
siehe unten
½ TL gemahlene Kurkuma
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Salz, Pfeffer,
2 Auberginen
Ca. 6 Stiele Thymian
Je ½ Bund Dill, Koriander und Estragon
1 EL Sesamsamen
150 g Ziegenfrischkäse
150g Joghurt
1 EL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)
Ausgelöste Kerne von ½ Granatapfel
2 EL Salzpistazien (gehackt)

Ras el Hanout Gewürzmischung:

Je 2-3 EL Kreuzkümmelsamen
Und Korianderkörner
3EL Paprikapulver (edelsüß)
1 EL getrocknete Rosenblüten
1 TL Zimt, 2 EL schwarzer Pfefferkörner
3 Gewürznelken

Gibt es auch als fertige Mischung in Handel