

Imam Bayildi

Zutaten:

4 Auberginen
Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel
Zucker
3 EL Zitronensaft
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Spitzpaprika
4 Tomaten
6 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Petersilie od.
Koriander



Zubereitung

Auberginen jeweils rundherum 4 Streifen Schale der Länge nach abschälen. Auberginen einmal längs bis etwa zur Mitte einschneiden und in eine Schüssel mit Salzwasser geben. Zitronensaft zufügen. Auberginen darin ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Streifen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Paprika in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten würfeln. Auberginen aus dem Wasser nehmen und abtupfen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Auberginen darin rundherum ca. 7 Minuten anbraten, herausnehmen. 3 EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Paprika zufügen und ca. 5 Min. mitdünsten. Tomatenmark und -würfel einrühren. Wasser nach Bedarf zufügen. Mit Salz, Pfeffer und je 1 TL Kreuzkümmel und Zucker würzen. 5-10 Minuten köcheln. Ofen auf 180°C vorheizen. Auberginen in eine Auflaufform setzen und etwas auseinanderdrücken. Die Gemüsemischung in die Auberginen füllen. Fingerhoch Wasser angießen. Auberginen im heißen Ofen 30-40 Minuten backen. Petersilie/Koriander waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und über die Auberginen streuen. Dazu passt Fladenbrot.



Gemüse

