



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Auberginen im Backofen

Firinda Patlican



6 Auberginen
½ kg klein gewürfeltes Lammfleisch
2 grosse Zwiebel
6 EL Öl
1 EL Tomatenmark
8 Spitzpaprika
3 Tomaten
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
Zum Braten:
2 Gläser Öl

Die Auberginen streifenförmig schälen und für eine halbe Stunde in Salzwasser einlegen, danach aus dem Wasser nehmen und abtrocknen. Der Länge nach wie ein Pluszeichen zuschneiden und ein fingerlang zuschneiden.

Die Paprika der Länge nach zuschneiden, entkernen und in zwei teilen. Die Auberginen und die Paprika in separatem Öl anbraten und auf ein Papiertuch herauslegen.

Die Zwiebel dünn zuschneiden und in Öl dünsten und klein gewürfeltes Fleisch hinzugeben. Sobald es im Eigensaft angedünstet ist Tomatenmark, Salz und Pfeffer hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen.

In ein entsprechendes Backblech zuerst die gebratenen Auberginen einlegen nacheinander gebrannte Paprika, gebratenes Fleisch und in Scheiben zugeschnittene Tomaten hinzugeben.

Die Speise im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen bis die Tomaten ihre Form verlieren. Heiss servieren.

Tipp: Je nach dem Saftgehalt der Tomaten kann ½ Glas Wasser eingefüllt werden.