

AUBERGINEN-AUFLAUF "Imam Bayildi"

Imam Bayildi - Der Imam fiel in Ohnmacht angesichts seines Lieblingsessens

2	Personen	
2		kleine Auberginen (400 g)
3		Knoblauchzehen
5		Tomaten (400 g)
1		mittelgroße Zwiebel
3 EL		Öl
1 EL		Rosinen
1 EL		Mandeln, blättrig geschnitten
		Salz, Pfeffer, Paprika
		Zimt, Zucker
2 EL		Käse, geraspelt



Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Auberginen in Längsrichtung streifig schälen, halbieren und in Salzwasser 5 Minuten kochen, dann abtropfen lassen.

Die Tomaten in kochendem Wasser abbrühen, schälen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in 2 EL Öl anbraten. Die Tomaten dazugeben und alles ca. 5 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Zimt und Zucker würzen und abschmecken, die Rosinen und Mandeln dazufügen.

Aus den Auberginenhälften das 'Fleisch' so herauslösen, dass ein 'Schiffchen' entsteht, in das später eine Füllung gegeben werden kann. Dieses Auberginenfleisch mit den Tomaten zu einer Farce vermischen.

Eine Auflaufform mit 1 EL Öl ausfetten, die Auberginenhälften hineinlegen, die Farce jeweils zur Hälfte in die Auberginen füllen und darum herum verteilen.

Die Auflaufform im Backofen ca. 20 Minuten garen, danach den geraspelten Käse nach Vorliebe nur über 2 oder alle 4 Hälften verteilen und auf der obersten Schiene überbacken.

Dazu passt Baguette / Ciabatta, das man die letzten 3 Minuten im heißen Backofen knackig frisch aufbäckt oder Reis.

Vorbereitungszeit	25 Min.
Gesamtzeit	50 Min.

vegetarisch
vegan