

Kurdische Auberginen-Pfanne

Für zwei Personen

Für die Auberginen-Pfanne:

2 kleine Auberginen	2 grüne Spitzpaprika	2 rote Spitzpaprika
1 Rispe Cherrytomaten	1 Strauchtomate	1 große Gemüsezwiebel
6 Schalotten	250 g Naturjoghurt, 3,5%	1 türkisches Lawasch-Brot
1 EL Tomatenmark	1 EL edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Auberginen-Pfanne Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in lange Streifen schneiden. Aubergine waschen, halbieren und in Streifen schneiden. Schalotten abziehen und halbieren. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen und Paprika, Aubergine und Schalotten darin anbraten.

In einem Topf Öl erhitzen. Gemüsezwiebel häuten und würfeln. Zwiebelwürfel in den Topf geben und im Öl glasig braten. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, häuten, in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und ebenfalls mit anbraten. Etwa ein Glas heißes Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lawasch-Brot in große Würfel schneiden, in einer kleinen Pfanne oder einer Porzellanform ausbreiten und leicht flach drücken.

Tomatensauce auf dem Brot verteilen und Gemüse und einen Klecks Naturjoghurt darauf anrichten. Gericht heiß servieren.

Ahmet Dag am 07. Oktober 2015