

Aubergine in Joghurt-Soße mit selbstgebackenem Pita

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

2 Auberginen	1 Zwiebeln	1 Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen	200 ml cremiger Joghurt	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
200 ml Sonnenblumenöl	1 TL grobes Meersalz	1 TL Pfeffer

Für das Brot:

100 g Weizenmehl	20 g frische Hefe	1 Ei
1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Sesam	$\frac{1}{2}$ EL Schwarzkümmel
1 TL Olivenöl	1 TL Meersalz	

Einen Ofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für das Brot frische Hefe in 20 Milliliter lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit Meersalz, Zucker und aufgelöster Hefe vermischen. Beim Kneten 40 Milliliter Wasser nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben, mit Olivenöl bestreichen, mit einem Küchentuch abgedeckt für 15 Minuten im Ofen aufgehen lassen.

Für die Aubergine diese schälen, in dicke Scheiben schneiden, in 150 Milliliter Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und auf ein Küchenpapier legen und zur Seite stellen. Zwiebeln in Würfel schneiden und mit 30 Milliliter Öl goldbraun anbraten. Knoblauchzehe klein schneiden und mit Kurkuma zu den angebratenen Zwiebeln hinzufügen und mit anschwitzen.

Tomaten klein schneiden, mit Meersalz und Pfeffer zu den angebratenen Zwiebeln geben und ebenfalls anschwitzen lassen, bis die Tomaten weich sind. Danach mit 20 Milliliter Wasser ablöschen und nach 3 Minuten vom Herd nehmen.

Den Ofen auf 200 Grad hochschalten. Aus dem Teig eine Portion nehmen und diese mit Hand flach drücken. Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei gelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Für circa zehn Minuten im Ofen backen. Brote in einem Küchentuch abdecken und abkühlen lassen.

In einer tiefen Pfanne schichtweise die Auberginen und die Zwiebel-Tomaten-Mischung geben; mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung anfangen und aufhören.

20 Milliliter Wasser dazu geben und auf mittlerer Stufe für circa 12 Minuten zugedeckt köcheln lassen. währenddessen die zweite Knoblauchzehe pressen und mit Joghurt vermischen.

Auf einem tiefen Teller den Joghurt mit Knoblauch verteilen und die gekochte Aubergine darauf anrichten, Brot dazu reichen und servieren.

Zohre Shahi am 13. Dezember 2016