

Aubergine gebraten, Tomaten-Paprika-Soße, Joghurt

Für zwei Personen

Für das Pfannbrot:

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe 300 g Weizenmehl 1 EL Rapsöl
1 EL Salz

Für die Aubergine:

1 Aubergine 1 Fleischtomate 1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe 200 ml passierte Tomaten 1 EL scharfes Paprikamark
Öl 1 TL Koriandersamenpulver Salz, Pfeffer

Für den Knoblauch-Joghurt:

200 g griech. Joghurt 1 Knoblauchzehe 1 TL getrock. Minze
Salz

Für das Pfannbrot:

Das Mehl, 200 ml Wasser, Salz und Hefe in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, dann den Teig kurz ruhen lassen.

Den Teig flach ausrollen und in einer Pfanne mit etwas Öl ausbacken.

Für die Aubergine:

Aubergine schälen, in lange Streifen schneiden und salzen.

Tomaten und Paprika in Scheiben schneiden und mit den passierten Tomaten und Paprikamark in eine Pfanne geben, dann die gesalzenen Auberginen in heißem Öl anbraten und zu dem Gemüse in die Pfanne geben, mit Knoblauch, Koriandersamenpulver, Salz und Pfeffer würzen und schmoren lassen.

Für den Knoblauch-Joghurt:

Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit dem Joghurt und Salz vermischen und auf einer Servierplatte auslegen, die Auberginen darauflegen und mit getrockneter Minze garnieren.

Sareia Sayed am 17. Juli 2024