

Batirsch (arabisches Hackfleisch)

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------------|
| 250 g Hackfleisch | 2 Auberginen | 60 g Reis |
| 10 g Suppennudeln | 250 g Tomaten | 250 g türk. Joghurt |
| 2 EL Tomatenmark | 2 EL Tahina | 50 g Pinienkerne |
| 1 TL gemahlener Kreuzkümmel | 1 TL klare Brühe | Butterschmalz |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen in den Backofen geben und circa 25 Minuten backen. Die Auberginen zwischendurch wenden. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Suppennudeln goldbraun rösten. Den Reis zugeben und das Ganze mit 120 Milliliter Wasser dünsten. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Das Tomatenmark und die klare Brühe dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch abschaben und klein schneiden. Das Fruchtfleisch in eine Auflaufform geben, den Joghurt dazugeben und vermengen. Das Tahina zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hackfleisch und die Tomaten dazugeben und vermengen. Die Reis-Nudeln auf Tellern anrichten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf die Hackmasse geben. Anschließend die Hackmasse auf die Reis-Nudeln geben und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 15. September 2011