



Imam Beli (Auberginen at their best:))

Dieses Gericht hat mir Massoud gezeigt. Er kam mit 18 Jahren aus Persien nach Österreich, mittlerweile ist er pensioniert, seine kulinarischen Vorlieben hat er aber beibehalten:)

2 grosse Auberginen, 3 - 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 2-3 Knoblauchzehen. Es schmeckt aber auch ohne Zwiebel und Knoblauch sehr gut, wenn man 1/2 TL Asafötida verwendet.

Die Auberginen schälen und dann nicht in Scheiben, sondern länglich schneiden (so bleiben sie bis am Schluss schön "stückig"), in Olivenöl langsam anbraten, Seite für Seite. Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch grob hacken, ebenfalls anbraten. Alles vermischen, 3 TL Kurkuma, 1/2 TL Pfeffer und etwas Chilipulver mitrösten, dann mit ca. 100 ml Wasser aufgiessen, 1 EL getrocknete Bockshornklee-Blätter (od. alternativ Salatkräuter) und die grob geschnittenen Tomaten dazugeben, mit 2 EL Tomatenmark ergänzen. Auf kleiner Flamme mind. 30 min köcheln lassen, bis die Auberginen ganz weich sind, je länger umso besser schmeckt es.

Wir lieben es mit Basmatireis, Massoud isst es zu Brot. Man kann es auch kalt servieren, oder ein wenig pürieren und dann wie einen Aufstrich geniessen. ❤️