

Gebackene Auberginen

Leicht!!

für 4 Personen

3 Auberginen , Salz, 180 ml Öl
2 kleine Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark
0.5 TL Cayennepfeffer, 1 TL gemahlener Koriander
3 Tomaten, 4 Knoblauchzehen
250 g Magerquark
3–4 Stiele Minze
Pfeffer

Zubereitung

60 Minuten

Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mehrfach mit einer Gabel einstechen,

mit reichlich Salz bestreuen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen.

120 ml Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Auberginenscheiben portionsweise darin von beiden Seiten goldbraun braten und herausnehmen.

Zwiebeln schälen, halbieren und würfeln.

Restliches Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin ca. 2 Minuten glasig andünsten.

Tomatenmark und 125 ml Wasser verrühren und da zugießen aufköcheln lassen, mit Salz, Cayennepfeffer und Koriander würzen.

Hälfte der Soße abschöpfen.

Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben in die Pfanne schichten.

Tomatenscheiben darauflegen und mit der restlichen Soße übergießen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 5–10 Minuten garen.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Quark, Knoblauch und 2–3 EL Wasser verrühren und mit Salz würzen. Minze waschen, trocken schütteln,

Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Auberginen- und Tomatenscheiben mit der Soße in eine Schüssel füllen, Quarkmasse darauf verteilen und mit der Minze und grobem Pfeffer bestreuen

. Fladenbrot dazureichen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!