

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 10.07.2023

Auberginen-Tomaten-Auflauf

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Joghurt-Dip

4 Stiele Petersilie
60 g Schafskäse, ca.
300 g Joghurt
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zitronensaft oder Essig

Für den Auflauf

4 Auberginen, mittelgroß
etwas Salz
2 EL Zitronensaft
3 Zwiebeln, rot
4 Knoblauchzehen
2 Spitzpaprika, rot oder grün
8 Tomaten, vollreif
6 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
einige Chiliflocken, nach Belieben
100 ml Wasser, ca. oder Gemüsebrühe
etwas Pfeffer
etwas Kreuzkümmel
etwas Zucker
1 Fleischtomate
1 Bund Petersilie



Zubereitung:

1. **Für den Dip** Petersilie abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden. Schafskäse fein zerbröckeln.
2. Joghurt, Olivenöl und Schafskäse kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Petersilie unterrühren und bis zum Servieren abdecken und kalt stellen.
3. **Für den Auflauf** Auberginen abbrausen und rundherum jeweils etwas Schale abschneiden, sodass ein Streifenmuster entsteht. Auberginen längs, ein- aber nicht durchschneiden.
4. Auberginen in ein oder zwei Schalen mit Salzwasser und Zitronensaft legen. Die Auberginen darin ca. 30 Minuten ziehen lassen, bis die Füllung fertig ist.
5. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben/Streifen, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Paprika, putzen, halbieren, entkernen, abbrausen und trockentupfen. Paprika kleinschneiden. Vollreife Tomaten abbrausen und ebenfalls kleinschneiden.
6. Auberginen aus dem Wasser heben und trockentupfen. 4 EL Öl portionsweise erhitzen. Die Auberginen darin rundherum jeweils ca. 7-8 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.
7. Übriges Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Paprika zufügen und ca. 5 Minuten dünsten.
8. Tomatenmark und Chiliflocken unterrühren und leicht anrösten. Tomaten und Wasser zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zucker würzen. Alles weitere ca. 10 Minuten

schmoren.

9. Auberginen in eine große (oder zwei kleinere) Auflaufformen setzen und etwas auseinanderdrücken. Die Tomaten-Paprika-Mischung darauf verteilen. Gemüsebrühe zugeben.

10. Fleischtomate in abbrausen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden.

11. Auberginenaufauf im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 30 - 40 Minuten garen. Tomatenscheiben nach der Hälfte der Zeit darauf verteilen, leicht salzen und fertig garen

12. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Auflauf aus dem Ofen nehmen. Petersilie darüberstreuen. Dip erneut abschmecken und mit dem Auflauf anrichten und servieren. Dazu passt Fladenbrot.