

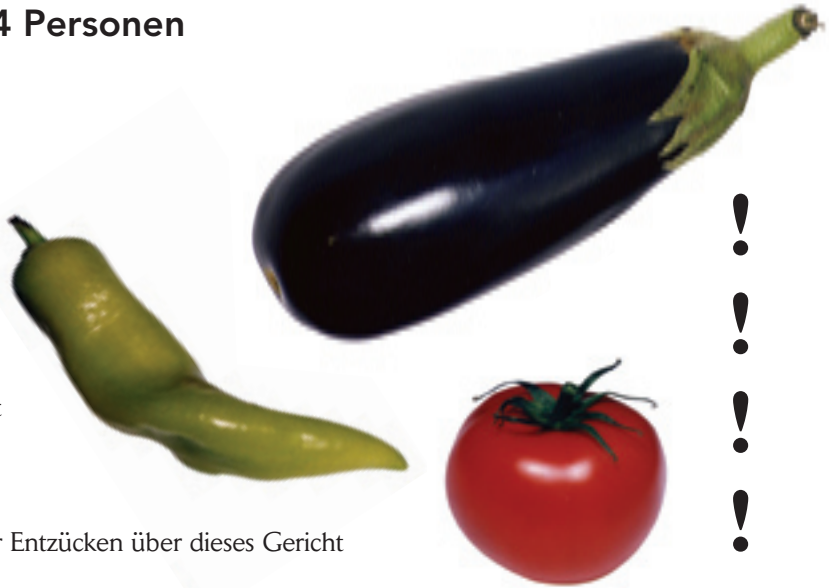


Zum Ausprobieren!

Imam bayildi – den Imam hat's umgehauen (Türkei)

Zutaten für 4 Personen

- 4 mittl. Auberginen
- Salz
- 2 mittl. Zwiebeln
- 2 mittl. Freilandtomaten
- 2 milde Peperoni
- 1 Bd. glatte Petersilie
- 1 TL Zucker
- 3 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl, kaltgepresst



Zubereitung

Der Imam (Vorbeter) soll vor Entzücken über dieses Gericht in Ohnmacht gefallen sein.

Raffiniert: für Gäste

Pro Portion etwa 850 kJ/200 kcal

Zubereitungszeit: etwa 1 3/4 Stunden

1. Den Stiel der Auberginen wegschneiden. Vom Stielansatz beginnend längs so abschälen, dass ein Muster von Streifen mit 3 cm Breite entsteht (abwechselnd ungeschälte und geschälte Streifen). Pro Aubergine einen Längsschnitt schneiden, damit ein Schlitz zum Befüllen entsteht. Die Auberginen etwa 30 Minuten in Salzwasser legen.

2. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. **Die Tomaten** kochendheiß überbrühen, häuten und das Fruchtfleisch grob würfeln. **Die Peperoni** halbieren, Stiele, Kerne und Rippen entfernen.

Die Schoten waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und feinhacken. Alles mit der Hand verkneten. Salzen und zuckern.

3. Die Auberginen ausdrücken. Die Schlitzte auseinander ziehen und die Taschen mit dem Gemüse füllen. Die Auberginen in einen Topf legen.

Die restliche Füllung auf die Schlitzte legen. Die Knoblauchzehen schälen, in Stifte schneiden und diese in die Füllung stecken. Das Öl mit 1/4 Liter Wasser verrühren und über die Auberginen gießen.

4. Das Gericht etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze ankochen, dann bei mittlerer Hitze in etwa 45 Minuten garen. Im Topf abkühlen lassen.