

BAZINJAN RAHIB

Aus dem Kochbuch „Libanesische Küche“ von Susan Ward

2 mittelgroße Auberginen gewürfelt
4 Knoblauchzehen zerdrückt
2 große, milde Gemüsezwiebeln gehackt
100 ml Olivenöl
1 Teel. Paprika edelsüß
2 Essl. Kreuzkümmel gemahlen
1 Essl. hellbrauner Zucker
3 Tomaten kleingeschnitten
Saft von einer Zitrone
4 Essl. Koriander frisch und fein gehackt.

Auberginen im Durchschlag mit reichlich Salz vermischen, 30 Minuten ziehen lassen. Durchspülen und in einem Tuch auswringen.

In einer Metallform Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, Öl, Kreuzkümmel, Paprika und Zucker mischen.

40 Minuten bei 200° in den vorgeheizten Backofen stellen, zwischendurch 2 mal umrühren.

Tomaten hinzufügen, weitere 20 Minuten im Backofen lassen.

Zitronensaft und Koriander zufügen und gut durchmischen.

Kalt stellen und vor dem servieren noch mal kurz durchmischen.