

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 15.07.2024

Gebratene Auberginen mit Joghurt-Feta-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Harissa-Öl

4 TL Harissapaste (türkischer Laden)
1 EL Tomatenmark
1 EL Zitronensaft
e4ü2 EL Honig, flüssig
3 EL Olivenöl

Für die Tomatensoße

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
8 Tomaten, sehr reif
oder 300 g passierte Tomaten
2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
etwas Salz,
etwas Pfeffer
2 TL Honig
etwas Biozitronensaft
und abgeriebene Schale, optional

Für die Fetacreme

300 g Joghurt, z. B. griechisch
200 g Feta
2 EL Olivenöl
1 EL Honig, flüssig
etwas Pfeffer

Für die Auberginen

4 Auberginen, mittelgroß,
á ca. 300 g
etwas Meersalz
8 EL Rapsöl
100 g Mehl, ca.

Außerdem

0,5 Bund Petersilie
1 Fladenbrot

Zubereitung

1. **Für das Harissa-Öl** die Harissapaste, Tomatenmark, Zitronensaft, Honig und Öl verrühren. Abdecken und beiseitestellen.
2. **Für die Tomatensoße** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten abbrausen, trocken, vierteln, den Blütenansatz entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark unterrühren und anrösten.
4. Etwa 2/3 der Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Abdecken und ca. 15-20 Minuten sämig köcheln lassen.
5. **Inzwischen für die Fetacreme** Joghurt, Feta, Olivenöl, Honig und Pfeffer (evtl. etwas Salz aber der Käse ist meistens salzig genug) entweder kurz pürieren oder mit einer Gabel



zerdrücken und verrühren. Abdecken und kühlen.

6. **Die Auberginen** abbrausen und trocken. Auberginen längs (oder quer) in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben von beiden Seiten leicht salzen und etwa 5-6 Minuten ziehen lassen.

7. **Von der Tomatensoße** den Deckel abnehmen und weitere ca. 5 Minuten einköcheln und etwas abkühlen lassen. Dann die restlichen Tomaten untermischen und abschmecken.

8. **Auberginenscheiben** von beiden Seiten jeweils mit etwas Harissaöl bestreichen in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.

9. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

10. Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Petersilie fein schneiden.

11. Auberginenscheiben von beiden Seiten mit dem übrigen Harissaöl bestreichen und etwas Petersilie bestreuen. Mit der Fetacreme und der Tomatensoße anrichten. Das Fladenbrot dazu servieren.