

Bourani

(Auberginengericht aus Afghanistan)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 g Auberginen, geschält und in knapp 1cm dicke Tranchen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (plus wenig mehr zum Aromatisieren des Joghurts)
- Olivenöl
- 1 grosse Büchse Pelati (800 g), püriert
- 2 TL Paprika
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL getrocknete Minze (plus wenig mehr zum Aromatisieren des Joghurts)
- ½ TL Chili
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben Zitronensaft
- 1 kleines Glas griechisches Joghurt

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Die Auberginentranchen auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Salz bestreuen, kurz ruhen lassen und das ausgetretene Wasser mit Haushaltspapier abtupfen.

Die Tranchen auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und auf beiden Seiten mit wenig Olivenöl bestreichen. Für ca. 20 Min. den vorgeheizten Ofen schieben.

In einer Pfanne die fein gehackten Knoblauchzehen in wenig Olivenöl auf kleinem Feuer anschwitzen. Der Knoblauch darf dabei keine Farbe annehmen.

Die pürierten Pelati, die Gewürze, Zucker und Salz zugeben und etwa 10 Min. köcheln lassen.

Die Auberginentranchen dazugeben und alles zusammen ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das griechische Joghurt nach Belieben mit Knoblauch, Salz und trockener Minze würzen und vor dem Servieren löffelweise auf die Auberginen geben.