

Vorspeise

Für 2 Personen



## Imam Bayıldı

2 Auberginen  
½ Tasse Öl  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 EL frische Petersilie, gehackt  
½ TL Rosenpaprika  
Salz  
Butter oder Margarine  
1 kleine Tomate  
2 Peperoni

### Zubereitung

1. Die Auberginen waschen und die Stilanätze abschneiden. Von der Schale einen ca. 1 cm breiten Streifen abschälen, ca. 1 cm Schale stehenlassen und wieder einen ca. 1 cm breiten Streifen abschälen, etc. Entlang eines der abgeschälten Streifen einen tiefen Schnitt ausführen, die anderen mehrfach einstechen.
2. In einer Pfanne gut die Hälfte des Öls erhitzen und die Auberginen von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden.
4. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Paprika, Petersilie und Salz hinzufügen. Alles auf kleiner Flamme 10 min. garen.
5. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Auberginen in eine flache Auflaufform legen und die Zwiebelmasse in den Schlitz füllen.
6. Die Tomate in Scheiben schneiden, die Peperoni der Länge nach halbieren und putzen. Beides auf den Auberginen verteilen
7. Mit etwas Wasser umgießen und das Ganze im Backofen auf mittlerer Schiene 40 min garen. Warm oder kalt servieren.



Arbeitszeit ca. 90 min   Koch-/Backzeit ca. 60 min   Gesamtzeit ca. 150 min  
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

