

Imam-Bayıldı

Gefüllte Auberginen (türk. Art)

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg **Auberginen** (ca. 3–4 Stück), 350 g **Tomaten**
- 2 **Zwiebeln**, 4 Zehen **Knoblauch**
- 3 türkische **grüne Spitzpaprika** oder herkömmliche grüne Paprika
- 5 EL **Olivenöl**
- 1 TL **Kreuzkümmelsamen**, 2 TL **Salz**,
- 1/2 TL **schwarzer Pfeffer**
- 1 TL **Isot-Chili** (oder andere Chiliflocken)
- 1/2 TL **Rohrohrzucker**
- 2 EL **Tomatenmark**, 1 EL **Paprikamark** (oder zusätzliches Tomatenmark)
- 15 g **Petersilie**
- 4 EL **Sojajoghurt**
- 1 **Zitrone**, in Spalten geschnitten



Zubereitung

1. **Auberginen** rundherum in breiten Streifen schälen. Aus einer der geschälten Flächen eine Spalte herausschneiden. Das Innere vorsichtig mehrfach längs und quer einschneiden, **sodass eine Tasche entsteht**. Etwas **Fruchtfleisch** mit einem Löffel herauslösen. **Auberginen** 20 Min. in gut gesalzenes Wasser (2 EL auf 1 l) einlegen; **Fruchtfleisch** beiseitelegen.
2. **Zwiebeln** würfeln, **Knoblauch** fein hacken. **Paprika, Tomaten** und das **ausgelöste Auberginenfruchtfleisch** würfeln.
3. **Olivenöl** in einem heißen Bräter erhitzen. **Zwiebeln mit Kreuzkümmelsamen** 3 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit **Salz, Isot, Rohrohrzucker** und **Pfeffer** würzen. **Tomaten- und Paprikamark** zugeben und 1 Min. karamellisieren lassen.
4. **Knoblauch, Paprika, Tomaten** und **Auberginenfruchtfleisch** zugeben. Bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel 15 Min. schmoren. Bei Bedarf mit 50 ml **Wasser** aufgießen.
5. **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. **Petersilienstiele** fein hacken, Blätter grob. Stiele unter das Gemüse heben und bei Bedarf mit **Salz** abschmecken.
6. **Auberginen** aus dem Wasserbad nehmen, gut abspülen und trocknen. Mit dem **geschmorten Gemüse** füllen. Im Bräter auf dem übrigen Gemüse anrichten, mit **150 ml Wasser** oder **Gemüsebrühe** aufgießen. Mit geschlossenem Deckel **45–60 Min.** (je nach Größe) im Ofen schmoren, bis die Auberginen rundherum weich sind.
7. Mit **Sojajoghurt** und **Petersiliengrün** toppen und mit **Zitronenspalten** servieren.

Guten Appetit - Afiyet olsun!