

Ali Nazik (*Lamm auf Joghurt-Auberginen-Püree*)

Zutaten

Für das Püree:

- 3 **große Auberginen**,
- 250 g **türkischer Joghurt** (Süzme)
- 2 **Knoblauchzehen** (gepresst)
- **Salz**

Für das Fleisch:

- 400 g **Lammfleisch oder Rinderfilet** (klein gewürfelt),
- 1 EL **Butter**
- 1 EL **Paprikamark**
- **Salz, Pfeffer, Pul Biber**



Guten Appetit – Afiyet olsun! 

Zubereitung

1. **Auberginen rösten:** Die **Auberginen** im Ofen oder direkt über der Gasflamme rösten, bis die Schale schwarz ist und das Innere weich. Das Fruchtfleisch herauslöffeln und fein hacken.
2. **Joghurt-Basis:** Den **Joghurt** mit **Knoblauch** und **Salz** glattrühren. Das **warme Auberginenfleisch** unterheben.
3. **Fleisch braten:** Das **Fleisch** in **Butter** scharf anbraten. **Paprikamark** und **Gewürze** hinzufügen und kurz mitschmoren, bis das Fleisch zart ist.
4. **Anrichten:** Das warme **Joghurt-Püree** auf einem Teller verteilt und die **heißen Fleischwürfel** direkt darauf geben. Mit der restlichen **Paprika-Butter** aus der Pfanne beträufeln.