



Zaalouk

Zutaten für 5 Portionen:

2 ST Melanzani

20 ml Olivenöl, raffiniert
1 ST Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Paprika süß
1/2 TL Chili
1/2 TL Koriander

200 ml Pelati - Tomaten, Ganze Tomaten in der Dose - zerdrückt

200 g Tomaten, 2 ST
Salz
2 EL Zitronensaft
1 TL Zucker

1. Die Melanzani gleichmäßig mit einem Messer einschneiden und auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen etwa 1 Stunde bei 180 °C backen.
2. Alle 20 Minuten drehen.
3. Wenn die Schale komplett verbrannt ist, herausnehmen, kurz abkühlen lassen und Schale entfernen.
4. Das Innere der Melanzani klein schneiden.
5. Den Knoblauch und Kreuzkümmel, Paprika, Chili, Koriander in einer Pfanne in Olivenöl kurz, bei mäßiger Hitze, anschwitzen.
6. Die "Pelati" dazu geben und ca. 10 Minuten, bei mäßiger Hitze, sämig kochen.
7. Die Tomaten in Würfel schneiden, zusammen mit Melanzani, Salz, Zitronensaft und Zucker in die Pfanne geben.
8. Bei kleiner Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Tipp:

Dazu passt Fladenbrot, Baguette aber auch Salzkartoffeln bestens dazu.

