

# Auberginen-Rezepte

## Zutaten:

- 4 Auberginen
- 25g Butter
- EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 100g Schinken, mager
- 3 reife Tomaten
- Salz
- Pfeffer

## Melanzane alla Parmigiana

Die gesäuberten Auberginen in reichlich kochendem Wasser 10 min. garen, abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Butter und Öl in einer Kasserolle erhitzen, die geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzufügen und 5 min. dünsten. Den gewürfelten Schinken und die enthäuteten, gewürfelten Tomaten in die Kasserolle geben und weitere 5 min. dünsten. Die Auberginenhälften ebenfalls in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 20-30 min. dünsten.

Heiß servieren.

## Imam Bayildi

### Zutaten:

- 1-2 Auberginen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl,
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebel
- 250g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- gehackte Petersilie
- 1 Prise Zucker
- 1 EL gehackte Mandeln

Auberginen der Länge nach halbieren, Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden.

Die Hälften in heißem Öl dünsten, bis sich das Fruchtfleisch herauslösen lässt.

Grob geschnittene Zwiebel und 2/3 der in Scheiben geschnittenen Tomaten in Öl dünsten, zerdrückten Knoblauch und gehackte Petersilie dazugeben und das Auberginenfleisch hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Lorbeerblatt (später wieder herausnehmen) würzen.

Gehackte Mandeln mit der Masse verrühren.

Auberginenhälften mit dem Brei füllen, in feuerfeste Form geben und mit dem restlichen Tomatenscheiben zudecken, leicht salzen und pfeffern.

Im heißen Ofen bei ca. 200° 12-15min backen.

Heiß oder kalt servieren.