AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Sommer	Naher Osten

AUBERGINENPÜREE

Rezept: Monika Küng. Handwerk: 33 inspirierende Häppchen-Rezepte. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses vegane Tatar wird in Tunesien und Marokko als Zahluk häufig vor dem Hauptgericht oder als Teil eines Mezze-Buffets serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Aubergine	1 EL	Paprikapulver, scharf
3	Peperoni, grün	1 TL	Salz
3	Tomate	1 EL	Kreuzkümmel, gemahlen
5 Zehe	Knoblauch	1 EL	Koriander
0.5 dl	Olivenöl	1 EL	Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 240° C vorheizen. Die ganzen Auberginen auf einem Backblech auslegen und 15 Min. rundum backen. Vom noch gut warmen Gemüse die Haut abziehen.
2. Peperoni bei gelegentlichem Wenden ebenfalls im Ofen rösten, bis die Haut schwarze Flecken bekommt. Aus dem Ofen nehmen und mit einem nassen Tuch einige Min. zudecken. Haut abziehen, Stielansätze und weisse Innenwände wegschneiden. Samen entfernen.
3. Knoblauch fein schneiden. Tomaten häuten. Auberginen, Peperoni und Tomaten in kleine Stücke schneiden. Gemüse mit Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Olivenöl bei mässiger Hitze 30 Min. garen. Immer wieder mal umrühren und dabei Gemüsewürfel mit einem Löffel zerdrücken, sodass ein Püree entsteht. Gehackten Koriander und Petersilie drunterziehen und falls notwendig mit Salz abschmecken.

TIPP: Zahluk kann heiss oder kalt serviert werden.