İmam bayıldı

Zutaten für vier Portionen

- 2 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 1 grüne Paprika
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 6 Tomaten
- 3 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 3 Bund frischer Koriander

Zubereitung

1. Auberginen so schälen, dass sie gestreift erscheinen, halbieren und salzen
2. Zwiebeln in feine Ringe, Paprika in Streifen schneiden
3. Knoblauch hacken
4. Auberginen abspülen und trockentupfen, in Öl langsam anbraten und in eine Auflaufform legen
5. Zwiebeln, Paprika und Knoblauch langsam garen
6. Tomaten würfeln und dazugeben
7. mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken
8. Koriander hacken und zugeben
9. Gemüse über die Auberginen geben
10. Alles ca. 30 Minuten bei ca. 175 Grad Celsius backen