



### Zutaten für 4 Personen:

#### Zutaten Imam Bayildi:

- 4 Auberginen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 reife Tomaten
- 3 Spitzpaprika, rot
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Honig
- 3 EL Tomatenmark
- 300 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- 300 g Schafskäse
- Fladenbrot

## Imam-Bayildi

(Der Imam fiel in Ohnmacht)

### Zubereitung

#### Gefüllte Auberginen, Teil 1

- Auberginen waschen, trockentupfen und längs halbieren. Mit einem Löffel und/oder Messer das Fruchtfleisch herausholen, fein würfeln und beiseitestellen.
- Die Auberginen in eine Schüssel geben, mit Salzwasser aufgießen, bis sie bedeckt sind. Zitronensaft ins Salzwasser geben. Für etwa 30 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und hacken. Tomaten waschen und halbieren, vom Strunk befreien und würfeln. Spitzpaprika halbieren, Kerngehäuse entfernen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden.
- Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Kreuzkümmel, Chiliflocken und Honig dazugeben und kurz mitbraten, dann das Tomatenmark in den Bräter geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Knoblauch, Auberginen-Fruchtfleisch und Paprika hinzufügen, etwa 5 Minuten braten und das Gemüse mit den Tomaten sowie 100 ml der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Pfeffer und etwas Salz kräftig abschmecken und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen.
- Backofen auf 200 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Auberginen aus dem Salz-Zitronen-Wasser nehmen, gut abspülen, trocken tupfen.





### Zutaten Paprikapaste

#### (Muhammara):

- 500 g rote Spitzpaprika
- 1-2 Scheiben Landbrot
- ½ Schälchen klein gehackte Walnusskerne
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Granatapfelsirup
- Salz

#### Zutaten Cacik:

- 300 g Joghurt mit 10% Fettgehalt
- 2 kleine Salatgurke (Snackgurken) (im türkischen Supermarkt), klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe mit Salz im Mörser zerstoßen oder gepresst (100 ml Milch)
- 3-4 Stängel frischer Dill klein geschnitten
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- etwas Pul Biber (Chiliflocken) oder Chilipulver
- etwas Olivenöl
- etwas getrocknete nane-Minze

## Muhammara und Cacik

### Zubereitung gefüllte Auberginen, Teil 2:

- Die Auberginen mit dem Gemüse befüllen und in den zuvor verwendeten Bräter setzen (die Auberginen können auch auf die restliche Füllung gesetzt werden, falls nicht alles in die Auberginen gepasst hat).
- Die restlichen 200 ml Gemüsebrühe angießen und die Auberginen etwa 45-50 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren, bis sie weich sind. Nach 20 Minuten Schafskäse darüber bröseln. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Fladenbrot nach Geschmack kurz mit in den Backofen legen und aufbacken.
- Auberginen mit der Petersilie bestreut anrichten und mit dem Fladenbrot servieren.

### Zubereitung Muhammara:

- Paprika grob in Stücke schneiden.
- Paprika, Knoblauchzehen, Brot, Kreuzkümmel und Salz in den Mixer geben und das Gemisch grob mahlen.
- In eine Schüssel umfüllen, Walnüsse, Olivenöl und den Granatapfelsirup dazugeben.
- Das Ganze miteinander vermischen und abschmecken und mit Walnusskernen dekorieren.

### Zubereitung Cacik:

- Joghurt (und Milch) in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
- Anschließend Gurkenwürfel, Knoblauch, Chili und Dill untermischen, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.
- Zum Servieren mit Chiliflocken, Dill und ein wenig Olivenöl verzieren.

