



Gebackene Aubergine mit frittierten Zwiebeln und Zitrone

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet und stammt aus folgendem Buch „Jerusalem: Das Kochbuch“ von Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi.

- 2 grosse Auberginen
- 200ml Olivenöl
- 4 mittelgrosse Zwiebeln
- 1 grüne Chili
- 1,5 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Sumak
- 50gr Feta – in grobe Blöcke zerteilt
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt

ausserdem:

- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Backpapier

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Auberginen der Länge nach zerteilen, inkl. Stängel. Die Schnittfläche der Aubergine mit einem Messer tief zickzack einschneiden. Mit der Hälfte des Olivenöls übergiessen und zusehen, dass dieses in die Aubergine eindringt. Grosszügig salzen und pfeffern. Auf Backpapier setzen und Schnittfläche nach oben 45 Minuten backen bis das Fleisch goldbraun ist (Tipp: Ein Topf mit etwas Wasser im Ofen verhindert, dass die Auberginen austrocknen)

Die Zwiebeln in dünne Ringe, den Chili fein schneiden. Die andere Hälfte des Öls in der Pfanne stark erhitzen, die Zwiebelringe ins Öl geben, salzen und unter ständigem Rühren kräftig anbraten. Wenn die Zwiebeln ersichtlich trockener werden (nach ca. 3 Min.) 2 – 3 EL Wasser dazugeben und rühren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zwiebeln schön dunkel sind. Die Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden, 2/3 davon mit Kreuzkümmel und Sumak zu den Zwiebeln geben und weitere 2 Min. braten. Dann den Feta dazu geben und noch 1 Min. braten, dann Pfanne vom Herd nehmen.

Zitrone schälen und Fruchtfleisch filetieren, klein schneiden und mit dem Saft und den restlichen Chili in eine Schüssel geben und mit dem Knoblauch vermischen. Auberginen auftragen, mit der Zitrone übergiessen und die Zwiebeln darüber. Kann heiss oder lauwarm gegessen werden.