



„Imam Baildi“ – gefüllte Auberginen

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für vier Portionen):

4 große Auberginen
8 - 10 EL Natives Olivenöl Extra
4 Zwiebeln, in halbe Ringe geschnitten
2 – 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
400 g gehackte Tomaten (frisch oder aus der Konserve)
1 kleine Chilischote, fein gehackt
1 TL Zucker
2 EL frische Minze, fein geschnitten
1 Bund Petersilie, grob gehackt
1 EL Oregano
400 g Fetakäse

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Auberginen waschen und jeweils einen circa zwei Zentimeter breiten Streifen auf jeder Seite der Aubergine schälen. Die Schalen beiseitelegen. An einer geschälten Stelle zwei lange tiefe Schnitte setzen und ein längliches circa ein Zentimeter breites keilförmiges Stück Auberginenfleisch herauschneiden. Die Auberginen salzen, in eine mit Olivenöl bestrichene Auflaufform legen und mit der Seite, die die Öffnung hat, circa 20 bis 30 Minuten im Backofen backen. Die Länge der Backzeit hängt von der Dicke der Aubergine ab. Die Auberginen sollen weich werden und sich gut öffnen lassen. Anschließend das herausgeschnittene Auberginenfleisch und die Schalen in kleine Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Zwiebeln hinzufügen und bei geringer Hitze mindestens 15 Minuten karamellisieren lassen. Danach Knoblauch, Chili, Auberginenfleisch und -schalen hinzufügen und für fünf Minuten weiterbraten. Anschließend die Tomatenstücke hinzufügen und nochmals circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss Petersilie und Minze untermischen.

Jetzt die Auberginen aus dem Ofen nehmen und die Öffnung ggf. mit einem Löffel etwas erweitern. Nun die Zwiebelmischung großzügig in die Auberginen füllen. Die gefüllten Auberginen für circa 30 Minuten im Ofen weiterbacken. Vor dem Servieren noch einen Schuss Olivenöl über jede Aubergine geben.



Der Fetakäse kann nach 15 Minuten Backzeit über den Auberginen zerbröselt und mitgebacken werden. Alternativ kann er nach Ende der Backzeit auch kalt zu den Auberginen serviert werden.

Imam Baildi wird lauwarm oder kalt serviert und schmeckt köstlich mit frischem Weißbrot, zu Reis oder zu Salzkartoffeln.

Tipp: Imam Baildi schon am Vortag zubereiten, dann entfaltet das Gericht sein volles Aroma.