



ELYAS' SUDANESISCHER AUBERGINENSALAT MIT ERDNUSSBUTTER

Zutaten

3	Auberginen
1 Becher	Joghurt, 150 g
1 EL	Erdnussbutter, crunchy
1/2 TL	Pfeffer
1/2 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Koriander
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Kräutersalz
1 Messerspitze	Zucker
3 Zehen	Knoblauch, fein gehackt
1/2	Zitrone
	Erdnussöl
1	Tomate

ZUBEREITUNG

Die Auberginen werden mit dem Kartoffelschäler geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Diese werden in Öl hellbraun gebraten; anschließend gut abtropfen lassen. Danach werden die Auberginen gestampft; dabei sollten noch kleinere Stückchen für den Salat verbleiben.

Zu den Auberginen den Joghurt, die Erdnussbutter, den Knoblauch, die Zitrone, das Tomatenmark und die Gewürze geben und alles gut mischen.

Der Salat ist als Beilage gedacht und wird üblicherweise mit Fladenbrot, das Kisra heißt, gegessen.

Guten Appetit!

Quelle: www.chefkoch.de

AUTORIN NECIBE ÖZDOĞAN



ZUM AUSMALEN