



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Salate

Auberginensalat Patlican Salatasi

Vorbereitung:

Die Auberginen auf offener Flamme rösten, oder in den auf 150° vorgewärmten Backofen geben, bis sie weich werden und ihre Schale sich krustet. Die Kruste abschälen und in kleine Würfel schneiden. Nachdem die Auberginen entstelt und enthäutet sind mit einem Holzlöffel pürieren.

Zubereitung:

Die Tomaten schälen, entkernen und klein würfeln. Ebenso den Paprika und die Zwiebel. Der Knoblauch wird auch in sehr kleine Würfel geschnitten. Auf keinen Fall zerdrücken. Alles in eine große Schüssel geben und miteinander mischen. Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gut abschmecken.

Tipp: Mit schwarzen Oliven garniert servieren.

Afiyet Olsun!

Zutaten

2 große Auberginen
1 scharfe Peperoni (rot)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
Essig
Olivenöl
1 Bund Petersilie (glatt)

Gurken-Joghurt

Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit:

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Redaktion“ am 26.08.2003

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de