Der Imam fiel in Ohnmacht

für 4-6 Personen

Gemäss der Überlieferung soll vor Jahrhunderten einem Imam dieses Gericht derart gut geschmeckt haben, dass er zuviel davon ass und dann in Ohnmacht fiel. Eine andere Legende besagt, dass der übermässige Einsatz von Knoblauch dem Imam arg zusetzte...

2	grosse Auberginen
6 EL	Olivenöl
2-3	Zwiebeln
6	Knoblauchzehen
1-2	Tomaten
2	grüne Peperoni
1 Bund	Peterli
1 TL	Kreuzkümmelpulver
2 TL	Paprikapulver
...	Salz
...	Olivenöl zum Beträufeln

Von den Auberginen die Enden abschneiden, dann halbieren. Im heissen Öl ringsum anbraten, dann etwas abkühlen lassen. Mit einem Löffel das Frucht-fleisch bis auf 1 cm Rand herauslösen und grob hacken.

Die Zwiebel halbieren und in düne Streifen schneiden. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate(in) in Scheiben schneiden. Die Peperoni rüsten, den Stiel, die Kerne und die Trennwände entfernen und längs in 4 Stücke schneiden. Den Peterli grob hacken.

Im heissen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin bei schwacher Hitze dünsten. Peterli, das Auberginenfleisch, Kreuzkümmel, Parika und Salz beigeben und gut durchrühren. Danach in die Auberginen-hälften füllen. Die Auberginen in eine eingefettete Gratinform legen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Jede Auberginenhälfte mit 2 Peperonistreifen und 2 Tomatenscheiben belegen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 20 backen. Heiss oder kalt servieren.