M I R S A G H A S E M I

Auberginen vegetarisch – nordpersisches Essen

Zutaten: 800 g Auberginen (vorzugsweise spanisch/ holländisch/italienisch, weil nicht so bitter), 1 kleine Knolle Knoblauch, 1 – 2 Tomaten, 3 – 4 Eier, 150 ml Öl, ½ TL Koriander, Pfeffer, Salz

Zubereitung: Auberginen mit Schale waschen, im Backofen auf der mittleren Schiene solange grillen oder backen (ca. 40 Minuten bei 200 – 220°C), bis die Haut runzelig wird. Abkühlen, Schale abziehen und hacken.
Eier mit Schneebesen schlagen. Knoblauch abziehen und pressen. Tomate würfeln. 150 ml Öl in der Pfanne erhitzt, den gepressten Knoblauch bei leichter Hitze goldgelb werden lassen, gewürfelte Tomaten, gehackte Auberginen und Koriander zufügen, bei guter Hitze alles zusammen braten und dabei immer wieder wenden, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Eier drunterheben und stocken lassen

P.S.: **Schmeckt vorzüglich mit Fladenbrot!**