

Mirza Ghasemi

Rezept von Shamsi und
Mohamade Rezvani,
gekocht von Esther C. Graf
Foto: Antonio Mollo

(Hauptgericht für 4 Personen)

Zutaten:

2 Auberginen
3 Eier
4 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Tomatenpurée
2–3 Esslöffel Öl
Paprika, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Auberginen im Backofen bei 180° solange braten, bis die Schale knusprig ist. Aus dem Backofen nehmen und schälen. Danach die Auberginen fein hacken.

Das Öl in der Bratpfanne erhitzen, die Auberginen-Masse zusammen mit dem gehackten Knoblauch anbraten und die Eier dazugeben. Unter ständigem Rühren 5 Minuten braten. Paprika, Pfeffer und Tomatenpurée dazugeben, gut umrühren.



Auf Toast streichen und servieren.
En Guete!