

Auberginen mit Walnüssen und Tomaten

Zara Müller-Safaryan aus Berlin ist begeisterte Kochcast-Hörerin und hat mit uns einen kulinarischen Ausflug nach Armenien gemacht.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

2 Auberginen (ca. 400 g)
2 kleine Tomaten
20 g Walnusskerne
Olivenöl
Kräuter (Dill, Petersilie)
2 Knoblauchzehen
Salz

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, dann den Strunk und das untere Ende abschneiden. Dann die Auberginen halbieren und in dünne, lange Scheiben schneiden. Großzügig mit Salz bestreuen und 15 bis 20 Minuten in einer tiefen Schüssel ziehen lassen.
2. Nach der Ziehzeit die Auberginenscheiben mit Küchenpapier grob von Salz und eventueller Flüssigkeit befreien.
3. Die Pfanne mit reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und die Auberginenscheiben in der Pfanne anbraten. Mehrmals wenden. Wenn nötig, Olivenöl hinzufügen und beide Seiten gut anbraten. Dann die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Auberginen auf den Teller schichten, mit Salz, Kräutern und feingehacktem Knoblauch würzen.
4. Zum Schluss die Walnusskerne mit der Hand zerdrücken und die Aubergine damit verfeinern. Das Gericht könnt ihr warm oder kalt genießen. Guten Appetit!