

Zalouk - marokkanischer Auberginen-Salat

Zalouk ist ein marokkanischer Auberginen-Salat, der auf dem Grill besonders aromatisch wird. Zusammen mit Tomaten, Knoblauch und wärmenden Gewürzen entsteht ein intensiver, vollmundiger Geschmack, der sowohl als Vorspeise, als auch als Beilage perfekt passt. Die Auberginen werden langsam gegart, bis das Innere weich und cremig ist, während die Haut schön dunkel und leicht rauchig wird. Lauwarm serviert entfaltet er sein volles Aroma und lässt sich wunderbar mit frischem Brot oder gegrilltem Gemüse kombinieren. Das Rezept hat uns Kochcast-Hörerin Caroline Pirsch aus Graz in der Steiermark vorgestellt.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 große Auberginen
3 reife Tomaten
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver (Pimenton de la vera)
1-2 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer
1 Handvoll frischer Koriander oder Petersilie

Zubereitung

1. Auberginen rundherum einstechen. Den Grill auf mittlere Hitze vorbereiten.
2. Die Auberginen indirekt auf den Grill legen (nicht direkt über die Glut), Deckel schließen und 25-35 Minuten grillen. Mehrmals wenden, bis die Haut schwarz wird und das Innere weich ist.
3. Auberginen in eine Schüssel legen, 5 bis 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann die Haut abziehen und das Fruchtfleisch grob hacken.
4. In einer kleinen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch kurz andünsten, Tomaten und Gewürze zugeben und 5 bis 7 Minuten leicht einkochen, bis die Masse sämig ist.
5. Das Auberginenfleisch unterrühren, 10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer und den frischen Kräutern abschmecken.
6. Zum Servieren etwas Olivenöl darüber träufeln.
7. Passt hervorragend zu frischem Brot, gegrilltem Fisch oder Fleisch und kann als Vorspeise oder Beilage serviert werden.