

Mtabba — syrischer sommerlicher Aubergineneintopf**Zutaten für 8 Portionen:**

- 5 große Auberginen
- 1/4 Tasse Olivenöl (plus extra Pflanzenöl zum Frittieren)
- 1 kg große Zwiebeln (in Streifen)
- 5 Knoblauchzehen (in Scheiben)
- Je 4 rote und grüne Spitzpaprika (gewürfelt)
- 1 kg Tomaten (gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark
- optional: 1 EL scharfes Paprikamark (oder gehackte Chilis)
- Je 1 TL Salz, Kreuzkümmel (Cumin) und schwarzer Pfeffer
- 1 Handvoll Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Auberginen waschen, nach Wunsch im "Zebra-look" streifig schälen und längs in dicke Scheiben schneiden. Salzen, 15 Minuten im Sieb schwitzen lassen, trocken tupfen.

Reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne richtig heiß werden lassen. Auberginen goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einem Topf 1/4 Tasse Olivenöl erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch und Paprika dazugeben und 5 Minuten anbraten (Paprika muss Biss behalten).

Tomaten, Tomatenmark, Paprikamark und Gewürze einrühren. Deckel drauf und 10 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.

Die gebratenen Auberginen vorsichtig unterheben. Bei schwacher Hitze abgedeckt weitere 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Auberginen die Aromen aufgesaugt haben. Kalt oder warm mit Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!