

ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE*N.
ABER FÜR VIELFALT!

SELBSTBEWUSST
SEIN



Türkei



Zubereitungszeit: 1 Std. | Level: Leicht



İmam Bayıldı (gefüllte Auberginen)



Zutaten (4 Personen)

4 große Auberginen
4 Tomaten
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
2 TL Zucker
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Auberginen längs halbieren, Fruchtfleisch einschneiden, salzen, 20 Min. ziehen lassen. Abtupfen.
- Auberginen in Olivenöl anbraten, herausnehmen.
- Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, Tomaten und Zucker hinzufügen, 10 Min. köcheln.
- Auberginen in Auflaufform legen, Mischung darauf verteilen.
- Bei 180 °C 30 Min. backen, Petersilie nach dem backen darüber streuen.

Tipp: Mit frischem Fladenbrot servieren – perfekt, um die Sauce aufzunehmen.

Guten Appetit
wünscht
Ihr Klüh Catering-Team

 charta
der
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Klüh
CATERING