



Afghanisches Auberginengericht

Zutaten für ca. 15 Personen:

20 Auberginen
10 Knoblauchzehen
8 Kartoffeln
3 Dosen Pelati
Öl
Salz

Zubereitung:

Auberginen und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auberginen dann anbraten. Kartoffeln in den Topf legen und danach Schichten aus Auberginen und Tomatenscheiben machen. Schliesslich klein geschnittenen Knoblauch und mit Wasser verdünntes Tomatenmark mit Gewürz und Salz dazugeben. Auf kleiner Stufe ca. 60 Minuten kochen lassen. Darauf achten, dass die unterste Schicht nicht anbrennt!