

Kashke Bademjan (Auberginenpaste, Auberginenmus)

8 Stk. Auberginen
2 TL Salz
2 Prise Pfeffer
200 ml Öl
2 Stk. Gemüsezwiebel
12 Stk. Knoblauchzehen
8 EL Kashke(Molke)
4 EL getrocknete Minze

Zubereitung

Die Auberginen schälen und in jeweils vier Scheiben schneiden.

Die Auberginenscheiben salzen und auf Küchentrepp etwas trocknen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen-Scheiben von beiden Seiten anbraten, danach in einen Topf geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In dem restlichen Öl die Hälfte der Zwiebelstückchen anbraten - sie dürfen nicht zu dunkel werden!

Schließlich die Knoblauchstückchen nur kurz erhitzen. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit Salz und Pfeffer über die Auberginen geben.

Zutaten im Topf bei niedriger Hitze immer wieder verrühren, bis eine weiche Masse entsteht. Kashk aus dem Glas in 2 EL heißem Wasser auflösen.

Die Auberginenmasse auf einer Servierplatte anrichten und Kashk darauf verteilen.

Die Minze kurz in heißem Öl schwenken und ebenfalls auf die Masse geben. Man kann diese Vorspeise noch mit Röstzwiebeln verfeinern.