



Sabich

ZUTATEN

Für den Tomatensalat:

4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Korianderblätter
2 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
Meersalz

Für die Auberginen:

Rapsöl zum Frittieren 0 2 Auberginen
Mehl zum Wälzen
Meersalz
5 Eier
4-6 kleine runde Focacciabrote
250 g Tahina
80 g Ambo (scharfes Mango Pickels)
50 g Zhug
1 Handvoll Korianderblätter

Zubereitung

Für den *Tomatensalat* Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Korianderblätter ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Koriander mit Olivenöl und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen, mit Salz würzen. Tomatenwürfel unterheben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Ausreichend Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen. *Auberginen* schälen und der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Mehl bestäuben und im heißen Öl frittieren, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann salzen.

Eier 6 ½ Minuten kochen, anschließend schälen, halbieren oder in Scheiben schneiden und salzen. Focaccia mit Tahina und Ambo beträufeln.

Auberginen, Eier und Tomatensalat darauf verteilen, mit Zhug würzen und mit Korianderblättern garnieren.