



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
27.9.2027**

Melanzani: „Baba Jaga- Melanzani-Hexenaugen“ (geschmorte Melanzani-Scheiben mit orientalischer Melanzani-Creme)

Zutaten:

Melanzani

Salz

Käsescheiben

Oliven

Granatapfelkerne

Olivenöl

Zitrone

Sesampaste

Chiliflocken

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 TL Kreuzkümmel

Melanzani in Scheiben schneiden, einsalzen, ziehen lassen, abtupfen. Danach entweder in einer Pfanne kurz anbraten und mit etwas Flüssigkeit 8 min. weich schmoren. Oder die Melanzani-Scheiben im Backrohr mit oder ohne Öl bei 220°C für etwa 25 Min. butterweich schmoren.

Die kleineren Scheiben zur Seite legen.

Danach die anderen weichen Scheiben schälen, das weiche Fleisch mit 1 Schluck Olivenöl, einem Spritzer Zitronensaft, 1 Löffel Sesampaste, 1 Messerspitze Chiliflocken, 2 gepressten Knoblauchzehen und 1 TL Kreuzkümmel verrühren/pürieren. Somit ist das Melanzani-Püree oder Baba Ganoush fertig.

Sodann jeweils einen Löffel dieses Pürees auf die geschmorten zur Seite gelegten kleinen Melanzani-Scheiben platzieren, eine kleine Scheibe Käse darauf, dann eine halbe Olive und zuletzt (als „Pupille der Augen“) Granatapfelkerne.

Dazu passt Fladen- oder Pitabrot.