

**Frisch gekocht**

**Montag, 28. August 2017**



**Rezept von Konstantin Filippou**

**Melanzani in Tomatensauce**

**40 Minuten/leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

6 mittelgroße Melanzani, Meersalz, 3 Knoblauchzehen, Olivenöl, 100 g weicher Ziegenkäse, Basilikum zum Garnieren.

Für die Knoblauchpaste: 1 EL Olivenöl, 5 Knoblauchzehen (geschnitten), Zesten von 1/2 Zitrone, 2 TL gemahlener Koriander, 1 TL Salz.

Für die würzige Tomatensauce: 60 ml Olivenöl, 1 große Zwiebel (fein gewürfelt), 1 TL süßer Paprika, 1 TL milde rote Paprikapaste, 6 reife Tomaten (gehäutet, entkernt und gewürfelt), 1/2 Bund fein gehackte Petersilie, einige Basilikumblätter (grob geschnitten), 1 EL fein gehackter Estragon, 1 TL Petimezi (griechischer Traubensirup), 100 ml Wasser, Meersalz, frischer Pfeffer.

### **Zubereitung**

Die Melanzani der Länge nach halbieren, das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden und mit Olivenöl beträufeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, salzen und die Melanzani mit den Knoblauchzehen darin scharf anbraten. Im Rohr bei 180 °C in 15 bis 20 Minuten fertig braten.

Für die Knoblauchpaste alle Zutaten im Mörser vermengen.

Für die Tomatensauce die Zwiebel grob schneiden und mit den Tomaten in Olivenöl anschwitzen. Paprikapaste, Paprikapulver, Petersilie und Basilikum zugeben, mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und langsam schmoren.

Die Melanzani aus dem Rohr nehmen und mit Petimezi beträufeln. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Melanzani damit belegen. Die Knoblauchpaste darüber verteilen und mit Basilikum dekorieren. Das Ragout auf Teller verteilen und die Melanzani darauf anrichten.