

# KEBAB AUS DEM OFEN MIT AUBERGINEN UND LAMM / PATLICAN KEBAB



Zartes Fleischgericht aus dem Ofen mit Tomaten und Auberginen.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Back-/Kochzeit

**40 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ZUBEREITUNG

Aubergine schälen und in 1 cm Würfel schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und ca. 2 TL Salz zufügen. So werden die Bitterstoffe aus der Aubergine entzogen.

Zwiebeln in feine 5 mm Würfel schneiden, die Tomaten schälen und ebenfalls in 5 mm Würfel schneiden.

Das Fleisch in 1 cm Würfel schneiden und im heißen Fett rundherum anbraten. Anschließend die Zwiebeln zufügen und 3 Min. mitbraten bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Tomatenmark zufügen, kurz verrühren. Mit heißem Wasser ablöschen und ca. 1 Min. köcheln, anschließend den Herd abschalten.

Auberginen unter fließendem Wasser abspülen und anschließend in eine ofenfeste Form geben. Lorbeerblatt zufügen. Zuerst das Fleisch über den Auberginen verteilen, danach die Tomaten. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C Oberunterhitze ca. 40 Min. garen.

Das Auberginen Kebab gut durchmischen, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis, Nudeln oder Fladenbrot servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen! Eure Sally <3

## ZUTATEN:

- 1 Aubergine (groß)
- 2 Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 4 EL Öl
- 500 g Kalbsfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Chili