

## İmam bayıldı ~ Der Imam fiel in Ohnmacht ~ Rezept & Video



İmam bayıldı ~ Der Imam fiel in Ohnmacht

**İmam bayıldı** (türkisch für „Der Imam fiel in Ohnmacht,“) ist ein bekanntes **vegetarisches Gemüsegericht in Olivenöl** aus gefüllten, geschmorten Auberginen. Der Legende nach soll der Imam, als er das Gericht zum ersten Mal probierte, aufgrund des äußerst köstlichen Geschmacks entzückt gewesen sein, bzw. soviel davon gegessen haben bis er umfiel. Im Türkischen ist das Wort „*bayıldı*“ doppeldeutig zu verstehen, es bedeutet sowohl „entzückt“ als auch „in Ohnmacht gefallen“. Daher also der Name.

İmam bayıldı gehört zu den leichten und schmackhaften Gemüsegerichten in Olivenöl (*türkisch: Zeytinyağlı Yemekler*) und kann deshalb warm als Hauptgericht oder kalt als **Meze** genossen werden. Für die Zubereitung empfiehlt es sich besonders gutes, kaltgepresstes Olivenöl (Natives Olivenöl Extra) zu verwenden.

### Zutaten:

- 3 mittelgroße Auberginen
- 4 mittelgroße Zwiebeln, klein gewürfelt oder in dünne Ringe geschnitten
- 4 Fleischtomaten, gehäutet und klein gewürfelt
- 3 grüne Spitzpaprika, klein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt

- 1-2 Tomaten, in Scheiben geschnitten (zum Garnieren)
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- Natives Olivenöl Extra, ca. 200ml
- 1 TL Zucker
- Salz und gemahlener Pfeffer
- eventl. etwas Thymian

### **Zubereitung:**

1. Von den Auberginen der Länge nach 4-5 Streifen abschälen, so dass die Auberginen rundherum gestreift aussehen. In der Mitte teilen und mit Hilfe eines Löffels gleichmäßig aushöhlen. Ca. 30 Minuten in Salzwasser einlegen, damit sie nicht braun werden.
2. In der Zwischenzeit wird die Füllung vorbereitet. In etwas Olivenöl die Zwiebeln, den Knoblauch und die Spitzpaprika leicht anbraten bis sie glasig werden. Anschließend die Tomaten, Zucker, Salz, Pfeffer zugeben und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze mit halb geschlossenem Deckel schmoren lassen. Zum Schluss noch die Petersilie untermischen und abschmecken.
3. Die Auberginen aus dem Salzwasser nehmen, trocken tupfen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten bis sie von allen Seiten gleichmäßig goldbraun werden. Auf Küchentrepp das überschüssige Öl abtropfen lassen.
4. Auberginenhälften in eine flache Ofenform geben und mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung füllen. Mit einigen Tomatenscheiben garnieren und Olivenöl drüber geben.
5. In Backofen bei 150-180°C für ca. 45 Minuten garen.

Afiyet olsun!

**Tip:** Wer möchte kann dazu Reis oder Salat als Beilage servieren.

**Noch ein Tip:** Kalt schmecken die İmam bayıldı fast noch besser. Einfach in kleineren Portionen zusammen mit anderen Vorspeisen (türkisch: Meze) als Buffet servieren. Frisches Pide schmeckt sehr gut dazu.