Auberginen-Zucchini-Pasteten
Fata'ir Badhindschan wa Kusa

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 16 Stück
500 g Hefeteig
500 g Aubergine(n)
1 Prise Salz
300 ml Öl zum Frittieren
500 g Zucchini
2 EL Sumach
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
100 ml Öl zum Bepinseln

Vorbereitung
Den Teig vorbereiten und ruhen lassen. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und 2 EL Salz darüberstreuen. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde stehenlassen. Herausnehmen und gut ausdrücken. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung
Öl in einem hohen Topf erhitzen und die Auberginenscheiben darin halbgar frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.
Die Zucchini ebenfalls frittieren und abkühlen lassen.
Den Hefeteig ausrollen und 16 Quadrate ausschneiden. Etwas Füllung in die Mitte jedes Vierecks geben, Sumak, Pfeffer und Salz darüberstreuen, dann die Ecken zu einer Teigtasche umklappen. Die Ränder fest andrücken. Ein Backblech einfetten und die Pasteten darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 15 Minuten backen, dann mit Öl bestreichen und weitere 10 - 15 Minuten backen.

© 2024 coquina.de