



Batata Harra mit Auberginen

von Corinne Albrecht

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://bettyskuechenschaetze.ch/die-scharfen-libanesischen-bratkartoffeln-batata-harra/>

3.75 kg Kartoffeln festkochend	
3.5 cl Olivenöl	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
7.5 TL Salz	
25 g Paprika	
25 g Chilischoten	
2.5 TL Kreuzkümmel	
30 g Koriander	
1.25 cl Zitronensaft	
1.0 kg Auberginen (g)	Aubergine längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Grillpfanne oder eine beschichtete Bratpfanne heiss werden lassen. Auberginenscheiben mit Öl bestreichen, portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, auf einer Platte anrichten, mit Aceto beträufeln, würzen.