

# Batata Harra mit Auberginen

von Corinne Albrecht

Mengen für 44 Personen

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

16.5 kg Kartoffeln festkochend	
1.54 dl Olivenöl	
55 Stück Knoblauchzehen	
33 TL Salz	
110 g Paprika	
110 g Chilischoten	
11 TL Kreuzkümmel	
132 g Koriander	
5.5 cl Zitronensaft	
4.4 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.