

DAMPF-KEBAP LAMMFLEISCH MIT AUBERGINEN

3 längliche Auberginen
Salz
Sonnenblumenöl

600 g Lammfleisch aus der Keule oder Schulter

3 Tomaten oder eine gr Dose Pelati
2 Zwiebel
3 EL Olivenöl
Pfeffer und Salz
4 Tomatenscheiben

1 lange dünne Peperoni
4 Zahnstocher oder Spiesschen

ZUBEREITUNG

Auberginen in 12 längliche Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen.

Von beiden Seiten mit Öl bepinseln ,salzen und bei 200° C Ober und Unterhitze ca 20 min backen .

In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten lassen. Mit Zwiebeln und Tomaten und wenig Flüssigkeit. Gut abschmecken.

Lammfleisch in 4 gleich grosse Würfel zerteilen und in Öl anbraten.
Leicht salzen und pfeffern.

Je 2 Auberginenscheiben über Kreuz legen, in der Mitte das Fleisch platzieren und mit einem Zahnstocher zu einem Päckchen verschliessen..

Auf jedes Päckchen eine Tomatenscheibe und ein Stück Peperoni setzen und mit dem Zahnstocher feststecken.

Kebap in eine Pfanne mit Deckel setzen, die Sauce zugiessen und zugedeckt 45 min im 185° heissen Ofen garen.