



## kochen & backen mit Julia & Marie

### Mix4friends

#### **Gefüllte Brik mit Thunfisch, Paprikasalat, Auberginenpüree „Baba Ganoush“**

Rezept von Julia Komp  
Zutaten für 4 Personen

##### **Zutaten Gefüllte Brik:**

4 Stück Brikblätter (frisch oder TK-Ware)  
400 g gekochte mehligte Kartoffeln  
Kurkuma für die Kartoffeln  
4 Eier  
150 g Thunfisch im eigenem Saft (Dose)  
100 g geriebener Käse z.B. Edamer  
200 g frischen Blatt-Spinat  
2 Zweige glatte Petersilie, gehackt  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
Je ca. ½ TL Salz, frischen schwarzen Pfeffer, Kurkuma  
1 Zitrone  
1 EL Kapern, in Salzlake eingelegt  
Etwas Butter zum Anschwitzen  
300 ml Öl zum Frittieren

##### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln ca. 15 Minuten in Kurkuma gewürztem Wasser garkochen. Die fertigen Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne mit einer Flocke Butter anschwitzen. Spinat zugeben, ganz kurz garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thunfisch, Käse, Spinat, Petersilie und Kapern unter die Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kurkuma mischen.

In einer großen Pfanne Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Brikblätter in einen Suppenteller legen und auf einer Seite mit 3 Esslöffel Kartoffelmasse befüllen. In die Masse eine kleine Kuhle machen und ein rohes Ei hineingeben. Das Brikblatt zuklappen und vorsichtig ins Öl ziehen, der Teig klebt aufeinander, wenn man ihn ins Öl gibt. Eventuell mit einem Löffel die Teigländer nachdrücken, so dass sie geschlossen bleiben. Bei mittlerer Temperatur (160 Grad) maximal ½ Minute von jeder Seite goldbraun frittieren und einmal wenden. Wenn beide Seiten knusprig sind, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.



### **Zutaten gegrillter Paprikasalat:**

1 kg rote + grüne Spitzpaprika  
2 Stück rote Chili  
400 g Gemüsezwiebeln  
200 g Strauchtomaten  
4 Knoblauchzehen mit Schale  
Eine gute Prise Koriander, gemahlen  
Eine kleine Prise Kreuzkümmel, gemahlen  
100 ml Olivenöl  
2 Stück hartgekochte Eier  
Oliven nach Belieben

### **Zubereitung:**

Paprikas, Zwiebeln und Tomaten halbieren und mit dem Knoblauch auf ein Backblech legen. Bei 250 Grad mit Grillfunktion 5 Minuten backen. Bei einem normalen Backofen auf die oberste Schiene für 10 Minuten backen.

Das Gemüse soll schwarz werden. Schwarzes Gemüse in einen Tiefkühlbeutel geben, verschließen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Danach lässt sich die schwarze Haut grob mit den Händen entfernen.

Gemüse mit den Gewürzen mischen und mit einem Pürierstab leicht mixen oder hacken. Mit Olivenöl abschmecken. Die gekochten Eier schälen und vierteln und um den Paprikasalat herum anrichten.

### **Zutaten Auberginenpüree „Baba Ganoush“:**

4 Auberginen  
1 Knolle Soloknoblauch  
4 Schalotten  
1 rote Chilischote  
1 Zitrone  
50 ml Olivenöl oder Sesamöl zum Anbraten  
1 Prise Kreuzkümmel  
1 Prise Chilipulver  
Etwas Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone

### **Zubereitung:**

Auberginen im Ganzen auf einer Gasflamme schwärzten oder halbierte Auberginen mit der Schale nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bei 180 Grad für max. 10 Minuten in den Backofen geben. Das Gemüse soll schwarz werden. Schwarzes Gemüse in einen Tiefkühlbeutel geben, verschließen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Danach lässt sich die schwarze Haut grob mit den Händen entfernen und grob mit einem Messer durchhacken. Schalotten, Knoblauch, und Chili fein schneiden und in etwas Sesamöl bei kleiner Hitze in einer Pfanne andünsten. Etwas Zitronen-Abrieb und Kreuzkümmel und Chilipulver dazugeben. Zerkleinerte Aubergine dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Entweder zu einer feinen Paste mit dem Pürierstab mixen oder gut durchhacken.