

**Subject:** bulgurauflauf mit auberginen  
**From:** manu heim <manu.ela@hispeed.ch>  
**Date:** Fri, 03 Jun 2005 18:16:59 +0200  
**To:** Christian Burger <christian@antarius.ch>

250g Bulgur (grober Weizenschrot)  
1 l Gemüsebrühe  
25g getrocknete Tomaten  
2 EL Pinienkerne  
1 Briefchen Safran  
2 Auberginen (ca. 1 kg)  
2 EL Olivenöl  
2 TL Harissa  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Zitronensaft  
Salz

Den Bulgur in 0.5 l Gemüsebrühe zunächst 10 min unter Rühren aufkochen. Die Tomaten klein schneiden. Tomatenstücke, Pinienkerne und Safran zum Bulgur geben und diesen bei schwacher Hitze ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Die Auberginen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben in der restlichen Gemüsebrühe 5 min dünsten. Die Bulgur-Mischung in eine grosse Auflaufform geben, Auberginenscheiben rundum anordnen.

Das Olivenöl mit Harissa, abgezogenem und zerdrücktem Knoblauch, Zitronensaft und Salz mischen und die Auberginen damit bestreichen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen (Gas Stufe 3-4, Umluft 180°) 15 min backen. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

--

may the wind always be at your back  
and the sun upon your face  
and may the winds of destiny carry you aloft  
to dance with the stars