Auberginen-Zucchini-Pasteten
Fata'ir Badhindschan wa Kusa

Auberginen-Zucchini-Pasteten, oder »Fata'ir Badhindschan wa Kusa« sind ein köstliches und herzhaftes Gericht, das durch die Kombination von Auberginen und Zucchini eine wunderbare Balance aus Geschmack und Textur bietet. Die Auberginen bringen eine weiche, samtige Textur und einen leicht erdigen Geschmack in das Gericht. Die Zucchini fügen eine leichte Süße und eine zarte Knackigkeit hinzu, die gut mit den Auberginen harmoniert. Der Teig der Pasteten ist oft knusprig und goldbraun gebacken, was einen schönen Kontrast zu den weichen Füllungen bietet.
Insgesamt sind Fata'ir Badhindschan wa Kusa ein herzhaftes, aromatisches und befriedigendes Gericht, das sowohl als Hauptgericht als auch als Snack genossen werden kann.

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 16 Stück

500 g Hefeteig
500 g Aubergine(n)
1 Prise Salz
300 ml Öl zum Frittieren
500 g Zucchini
2 EL Sumach
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
100 ml Öl zum Bepinseln

Vorbereitung

Den Teig vorbereiten und ruhen lassen. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und 2 EL Salz darüberstreuen. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde stehenlassen. Herausnehmen und gut ausdrücken. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

Öl in einem hohen Topf erhitzen und die Auberginenscheiben darin halbgar frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.
Die Zucchini ebenfalls frittieren und abkühlen lassen.
Den Hefeteig ausrollen und 16 Quadrate ausschneiden. Etwas Füllung in die Mitte jedes Vierecks geben, Sumak, Pfeffer und Salz darüberstreuen, dann die Ecken zu einer Teigtasche umklappen. Die Ränder fest andrücken. Ein Backblech einfetten und die Pasteten darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 15 Minuten backen, dann mit Öl bestreichen und weitere 10 - 15 Minuten backen.

© 2026 coquina.de