

REZEPT

Bessarabische Mandhza auf Baguette

Dieses Rezept wurde von den beiden Ukrainerinnen Laysa Poltavska und Liudmyla Luzanova im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Wir bedanken uns bei der Dettinger Initiative „Ermstal hilft“, die den Kontakt hergestellt hat. Für „Ermstal hilft“ gibt es seit Kriegsbeginn eine große Spendenaktion und Hilfsbereitschaft im Bäckerhaus Veit.



Zubereitungszeit: ca. 20-25 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 1 Aubergine
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 3-4 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Dünsten
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Krause Petersilie als Dekoration

Zubereitung:

1. Aubergine und Paprika im Ofen backen, bis sie gar sind, dann schälen und würfeln
2. Zwiebel fein hacken und mit etwas Butter in der Pfanne glasig dünsten. Gewürfelte Aubergine, Paprika, Tomatenmark und den Knoblauch in die Pfanne dazu geben, ca. 10-15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse belegen. Mit Petersilie dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept: Larysa Poltavska, Liudmyla Luzanova,
www.ermstal-hilft.de, Foto: Yurii Chernohor