Tebsi

Zutaten für das Gemüse:

4 Kartoffeln
1 Melanzani
1 Zucchini
1-2 Zwiebeln
4 Tomaten
2-3 TL Curry-Gewürzmischung (selbst gemörsert oder vom Gewürzgeschäft)
Salz
Olivenöl

Für den Reis:

1 Tasse Basmati-Reis
1 Zwiebel
Eine Handvoll Rosinen
Eine Handvoll Pinienkerne
Sonnenblumenöl oder Margarine
Braunes Curry-Reis-Gewürz (selbst gemörsert oder vom Gewürzgeschäft)

Zubereitung Gemüse:

Olivenöl auf den Boden der Auflaufform geben. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in die Form legen.

Melanzani und Zucchini in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, über die rohen Kartoffelscheiben legen und würzen.

Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel in dünne Ringe schneiden und über die Zucchini-Schicht legen. Mit Tomatenscheiben abschließen. Würzen, etwas Wasser dazu geben und Olivenöl darüber träufeln.

Eine Stunde bei 170 Grad ins vorgeheizte Rohr, davon die erste halbe Stunde zugedeckt, dann abgedeckt weitere 20 bis 30 Minuten, bis die Tomaten und Zwiebeln etwas braun sind.

Zubereitung Reis:

Basmati in viel leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen und abseihen.

Die fein gehackte Zwiebel mit Pinienkernen und Rosinen anrösten, etwas Wasser dazu geben, mit der braunen Curry-Reis-Gewürzmischung würzen und köcheln lassen.

Wenn das Wasser verdampft und die Zwiebel-Rosinen-Pinien-Masse angebraten und einheitlich braun gefärbt ist, den Reis dazu geben.