
BRIAM

<i>1 Aubergine</i>	längs sechsteln oder vierteln und in 5cm lange Stücke schneiden. Die Schnittflächen salzen. In einem Sieber auslecken lassen.
<i>400g Zucchini</i>	längs vierteln und in 5cm lange Stücke schneiden.
<i>300g hartkochende Kartoffeln</i>	schälen und längs vierteln.
<i>1 große (Gemüse-)Zwiebel</i>	pellieren und kleinschneiden.
<i>1 Knoblauchzehe</i>	feinhacken.
<i>Olivenöl</i>	in einer großen, tiefen Pfanne oder im Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Auberginen mit Küchenpapier abtrocknen. Die Auberginen zugeben und ca. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Die Zucchini und Kartoffeln zugeben und für weitere 3-4 Minuten erhitzen.
<i>1 Dose gehackte Tomaten</i> <i>200ml Gemüsebrühe</i> <i>1 kleine Dose Tomatenmark (1 EL)</i>	zugeben und gut rühren.
<i>1/3 TL gemahlener Kreuzkümmel</i> <i>2 TL getrockneter Oregano</i> <i>2 TL getrockneter Thymian</i> <i>Prise Chilipulver</i>	zugeben und gut rühren.
<i>1 Zweig frische Minze (optional)</i> <i>1 Blatt Salbei (optional)</i>	kleinschneiden und zugeben.
	Die Pfanne oder den Schmortopf mit einem Deckel abdecken. Briam 45 – 60 Minuten bei niedriger Hitze kochen (oder im Ofen).
<i>Salz</i> <i>Pfeffer</i>	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
<i>Griechischer Joghurt</i> <i>Brot</i>	Mit Joghurt und Brot servieren.

