

Italienische Rezepte

Auberginen in Tomatensauce - Antipasti

Anzahl: 4 Personen

Gattung : Antipasti, Ciabatta, Ricotta, Vorspeise, Italien

4 Auberginen	1 Teel. Salz
4 mittl. Karotten -(Möhren)	Öl -zum Anbraten
Für Die Sauce	
1 Zwiebel	1 Teel. Salz
2 Essl. Paprikamark	1/4 Tas. Öl
2 Essl. Tomatenmark	3 Tomaten
1 Teel. Paprikapulver	-eventl. aus der
1 Teel. Getr. Thymian	-Dose
1/2 Knoblauchzehe	

Für die pikante Tomatensauce, die übrigens auch zu anderen Gerichten gut schmeckt, die Zwiebel fein hacken und in dem Öl anschwitzen bis sie etwas bräunt.

Die Tomaten pürieren, Knoblauch pressen und zusammen mit allen anderen alles einmal kräftig durchkochen und abkühlen lassen.

Dann die ungeschälten Auberginen würfeln, die Möhren stifteln oder in Scheiben schneiden und beides in der Pfanne braten.

Die Möhren sollten noch etwas Biss haben, die Auberginenwürfel sollten weich, aber nicht matschig sein.

Salzen und mit der Sauce übergießen. Schmeckt warm und kalt.