

Italienische Rezepte

Auberginen Sizilianisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Auberginen, Gemüse, Italien, Linsen, Vegetarisch

150 g	Linsen	150 g	Weinbeeren
	Salz	6 Essl.	Balsamico
1	Zwiebel	2 Essl.	Zucker
2	Knoblauchzehen		Salz, Pfeffer
2	Auberginen	1	Lorbeerblatt
1/2 cup	Gemüsebrühe	50 g	Pinienkerne
50 g	Kapern		

Linsen zwei Stunden einweichen. In Salzwasser 20 Minuten (nicht zu weich) kochen. Abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Auberginen ebenfalls würfeln. Alles in heißem Olivenöl andünsten.

Gemüsebrühe angiessen. Kapern, Weinbeeren, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt zufügen. 15 Minuten dünsten, Linsen zugeben und alles noch mal aufkochen.

Lorbeerblatt entfernen. Pinienkerne trocken anrösten, zu den Auberginen geben.