

Auberginenragout

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 kleine Aubergine (ca. 300g)
1 kleine Zwiebel
3 Frühlingszwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
1/2-1 Chilischote
1 EL Tomatenmark
1/2 T Gemüsebrühe
1 Pk (500g) Passata
1 EL Essig
1/2 TL getrocknetes Basilikum
1/2 TL getrockneter Majoran
1 TL Paprikapulver
1 Pr Cayennepfeffer
1 Pr Pfeffer
Salz
Olivenöl
6 Blätter frisches Basilikum

- Aubergine würfeln.
- Zwiebel schälen, achteln.
- Chilischote in dünne Ringe schneiden.
- Aubergine, Zwiebel und Chili in reichlich Olivenöl anbraten.
- Tomatenmark zugeben, anrösten.
- Mit Essig ablöschen.
- Gemüsebrühe zugeben.
- Knoblauch schälen, in dünne Scheibchen schneiden, zugeben.
- Passata, Gewürze und getrocknete Kräuter zugeben.
- Wurzeln und dunkelgrüne Enden der Frühlingszwiebeln entfernen, weiße und hellgrüne Teile in Ringe schneiden, zugeben.
- Auf kleiner Flamme 10-15 Minuten köcheln.
- Mit Salz und Olivenöl abschmecken.
- Mit Nudeln, Reis, Hirse, Quinoa o.ä. auf Tellern anrichten.
- Basilikumblätter in Streifen schneiden, darüberstreuen.

Paßt zu: Nudeln oder Getreide.