

Auberginenspaghetti

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Pk (250g) Spaghetti
1 kleine Aubergine (etwa 200 g)
1 Zwiebel
1 EL Margarine
1 EL Hefeflocken
1/2 T Sojamilch
Pfeffer
Salz

- Zwiebel schälen, in Ringe schneiden.
- Margarine mit etwas Salz zerlassen, Zwiebel darin andünsten.
- Aubergine längs in dünne Scheiben, diese ebenfalls längs in sehr dünne Streifen (etwa 2 mm dick) schneiden.
- Zu den Zwiebeln geben und anbraten.
- Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen.
- Wenn die Auberginen gar sind, Hefeflocken unterrühren.
- Sojamilch dazugießen und etwas einkochen lassen.
- Mit den Spaghetti vermischen.

Tip: Die angegebene Menge Spaghetti ist soviel, wie in einen Ring aus Daumen und Zeigefinger passt.