

## Rezept 111 / 0: Auberginengemüse

2	Auberginen	waschen und in Würfel schneiden, die Würfel mit
	Salz	bestreuen und 10 Min. ziehen lassen
800 g	Tomaten	mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und dann häuten. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Die Auberginenwürfel mit einem Tuch trocken tupfen und dann nacheinander in einem Topf mit
etwas	Olivenöl	rundherum braun anbraten. Die gebratenen Auberginen herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen.
1	Zwiebel	und
1	Knoblauchzehe	schälen, fein hacken und mit Oliven- Öl glasig dünsten. Die Auberginen- und Tomatenwürfel dazugeben und mit
	Salz	und
	Cayennepfeffer	würzen. Das Gemüse zugedeckt für etwa 5-10 Min. garen lassen.
1 Bd.	Basilikum	waschen, trocken schwenken und hacken. Die Sprossen und das Basilikum unter das Gemüse mischen und alles zusammen weitere 5 Min. garen lassen.

**Lebensmittel**

Aubergine  
 Tomate  
 Zwiebel  
 Basilikum  
 Cayennepf.  
 Knoblauch  
 Olive

**Fleisch:** Nein      **Fisch:** Nein      **Butter:** Nein

**Rezeptart:** Abendessen

**Schonkost:** Nein