



AUBERGINEN IN TOMATEN-BUTTER-SOSSE

Mit diesem Rezept wird jeder zum Auberginen-Liebhaber! Edle dunkle Früchte in feinsten Tomatenbutter mit warmem Fladenbrot oder duftigem Reis – wer kann da widerstehen?

Zutaten

4 Auberginen
1 EL Salz
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Rapsöl
Rapsöl zum Braten
2 EL vegane Butter
2 EL Domates Salcasi
250 g passierte Tomaten
(aus der Dose)
Salz, Pfeffer und Pul Biber
½ Bund glatte Petersilie

Zum Verfeinern

frische Petersilie

- 1** Die Auberginen waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann in eine Schüssel mit kaltem Wasser und 1 EL Salz geben. Gut 10 Minuten darin liegen lassen – das entzieht dem Gemüse die Bitterstoffe. Anschließend die Auberginenwürfel mit klarem Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die restliche Flüssigkeit mit Küchenpapier abtupfen.
- 2** Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen. Die Zwiebeln fein hacken, den Knoblauch pressen. 3 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin glasig dünsten.
- 3** In einer zweiten Pfanne die Auberginenwürfel in reichlich Rapsöl rundherum anbraten, bis sie weich sind. Dann in ein Sieb geben, überschüssiges Öl abtropfen lassen. Schließlich mit dem Zwiebel-Knoblauch-Mix in der Pfanne vermengen und in eine rechteckige Auflaufform (30 × 20 cm) füllen.
- 4** Für die Tomaten-Butter-Soße vegane Butter schmelzen. Domates Salcasi dazugeben, anschwitzen, dann mit den passierten Tomaten ablöschen. Die Soße in die Auflaufform gießen, sodass die Auberginen ganz bedeckt sind. Bei Bedarf noch etwas passierte Tomaten und Wasser hinzufügen.
- 5** Mit Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken. Aber bitte Vorsicht mit dem Salz, da unsere Auberginen ja zuvor schon im Salzwasser lagen.
- 6** Die Masse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
- 7** Petersilie waschen und trocken schütteln. Einige Blättchen fürs Anrichten abtupfen, den Rest fein hacken und über die Auberginen streuen. Nochmals 5 Minuten im Backofen lassen, bis die Soße etwas reduziert ist.
- 8** Die Auberginen mit Reis und der frischen Petersilie dekoriert servieren.



Wer geschmacklich ein bisschen variieren möchte:
Patlican Kizartmasi funktionieren auch hervorragend
mit Zucchini oder frittierten Kartoffeln als Beilage.