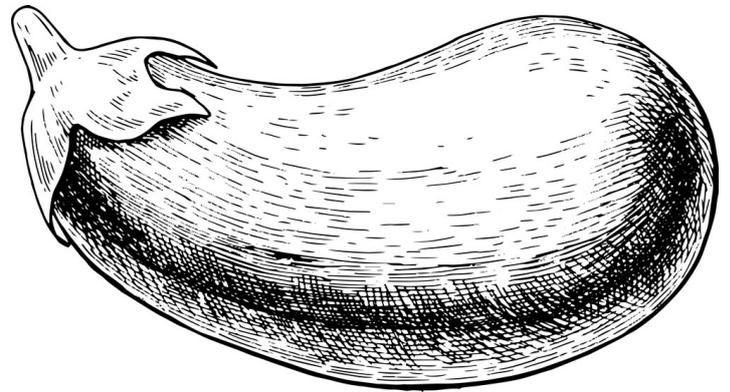


GRENZENLOS KOCHEN

AUBERGINE MIT TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 Bund Petersilie | 4 -5 Auberginen |
| 1 Bund Oregano | 4 Knoblauchzehen |
| 1 Bund Thymian | 1 Dose gehackte Tomaten |
| 1 Bund Salbei | Olivenöl |
| 1 Zweig Rosmarin | Salz & Pfeffer |
| 20 Blätter Basilikum | |

Die Auberginen der Länge nach in 6 - 8 Streifen schneiden und auf einem Blech bei 200 Grad für etwa 20 Minuten backen.

Den Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Die gehackten Tomaten dazugeben und bei niedriger Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken. Die Hälfte der gehackten Kräuter unter die Tomatensauce mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über die Auberginen geben und im Backofen weitere 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Vor dem Servieren die restlichen Kräuter unterheben.

IMMER WIEDER AUBERGINEN ...
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.