

Auberginengulasch

Zutaten

1		sehr große Auberine
1	Flasche	passierte Tomaten
2		große Zwiebeln
7	EL	Olivenöl
½	TL	Zimt
2-3	TL	Salz
1	EL	getrockneter Majoran
1	TL	getrockneter Thymian
1	EL	getrocknete italienische Kräuter
2	EL	Agavendicksaft
150	ml	Rotwein
1	EL	Chilli

Zubereitung

Das Olivenöl in einem großen Topf heiß werden lassen. In der Zwischenzeit die Aubergine in 2-3cm große Würfel schneiden und in das heiße Öl geben. Salz drüberstreuen und braten lassen. Immer wieder Rühren, damit nix anbrennt. Etwa 10 Minuten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln vierteln und dann zu der Auberine in den Topf geben. Weiter rühren. Etwas 5 Minuten. Zimt, Chilli, Kräuter und Agavendicksaft dazugeben und immer weiter Rühren. Nun mit dem Rotwein ablöschen. Weiter rühren bis der Rotwein komplett eingekocht ist.

Nun die passierten Tomaten in den Topf dazugießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und nach Geschmack nachschärfen und/oder würzen.

Dazu passt Pasta und Salat ...

Fertig!!