

# Geschmorte Auberginen

Ein Fest für den Sommer.



**30 Min**

Aktive Zeit



**30 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### AUBERGINEN

- 2 EL Paniermehl
- 1 EL Salz
- 1 TL Paprika
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- ca. 1kg Auberginen, in ca. 3 cm dicken Scheiben Saison
- 4 EL Rapsöl

### SAUCE

- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, grob gehackt Saison
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt Saison
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl Weisswein
- 600 g Tomaten, in Würfeli Saison
- 4 Basilikumzweige
- Salz, Pfeffer
- 1 EL flüssiger Honig

### GARNITUR

- 3 Basilikumzweige, Blätter abgezupft
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

### WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

1 ofenfeste Form à ca. 2 Liter Inhalt

**Und so wird's gemacht**

**1 von 3**

## **AUBERGINEN**

Paniermehl bis und mit Kreuzkümmel in einem Teller mischen. Auberginen beidseitig panieren. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Auberginen portionenweisen beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen.

---

**2 von 3**

## **SAUCE**

Öl in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten, Tomatenpüree dazugeben, anrösten, mit Wein ablöschen. Tomaten und Basilikum beifügen, 5 Minuten einköcheln lassen, würzen, mit Honig abschmecken. Sauce in die Form giessen, Auberginen darauf verteilen.

---

**3 von 3**

## **SCHMOREN IM OFEN**

In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 20–30 Min. schmoren.

Auberginen anrichten, mit Basilikum und Zitronenschale garnieren.

Dazu passen Papas arrugadas oder Polenta.