Rezept

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.