

## Auberginenragout

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 kleine Aubergine (ca. 300g)
- 1 kleine Zwiebel
  - 3 Frühlingszwiebeln
  - 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2-1 Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 T Gemüsebrühe
- 1 Pk (500g) Passata
  - 1 EL Essig
  - 1/2 TL getrocknetes Basilikum
  - 1/2 TL getrockneter Majoran
  - 1 TL Paprikapulver
  - 1 Pr Cayennepfeffer
  - 1 Pr Pfeffer
  - Salz
  - Olivenöl
- 6 Blätter frisches Basilikum

- Aubergine würfeln.
- Zwiebel schälen, achteln.
- Chilischote in dünne Ringe schneiden.
- Aubergine, Zwiebel und Chili in reichlich Olivenöl anbraten.
- Tomatenmark zugeben, anrösten.
- Mit Essig ablöschen.
- Gemüsebrühe zugeben.
- Knoblauch schälen, in dünne Scheibchen schneiden, zugeben.
- Passata, Gewürze und getrocknete Kräuter zugeben.
- Wurzeln und dunkelgrüne Enden der Frühlingszwiebeln entfernen, weiße und hellgrüne Teile in Ringe schneiden, zugeben.
- Auf kleiner Flamme 10-15 Minuten köcheln.
- Mit Salz und Olivenöl abschmecken.
- Mit Nudeln, Reis, Hirse, Quinoa o.ä. auf Tellern anrichten.
- Basilikumblätter in Streifen schneiden, darüberstreuen.

**Paßt zu:** Nudeln oder Getreide.