

AUBERGINEN-EINTOPF MIT UNSERER PASTA-SAUCE SICILIANA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Auberginen
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, ca. 2 cm
- 400 g Cherry-Rispetomaten
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 EL Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pck. Pasta-Sauce Siciliana (400 g)
- 250 ml Gemüsebrühe
- Basilikum



ca.
30
MIN



ZUBEREITUNG:

- 1 Auberginen waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, putzen und ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken, bzw. den Ingwer reiben. Cherry-Tomaten waschen und halbieren.
- 2 Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Kreuzkümmel zufügen und 2 Min. dünsten. Senf, Honig und Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin unter Rühren 3 Min. anschwitzen. Pasta-Sauce Siciliana und Brühe zugeben und alles ca. 25 Min. köcheln lassen. Tomaten nach 20 Min. zu dem Eintopf geben.

 **Tipp:** Zu diesem Schmorgericht passt eine Scheibe Sauerteigbrot, Reis oder auch eine Ofenkartoffel!

www.bempflinger.com

Bempflinger Lebensmittel GmbH | Stuttgarter Str. 3 | 72655 Altdorf

**GOOD
FOOD**

BEMPFLINGER