



Rezept der Woche

Sizilianisches Auberginensugo

(4 Personen)

(macht fast keine Arbeit - braucht aber etwas Zeit)

Sie brauchen

- o ca. 750 g Auberginen
- o 1 kl. Dose gewürfelte Tomaten
- o Olivenöl, 3-4 EL
- o 1 Chilischote
- o 3-4 EL Rosinen
- o 1 Zimtstange
- o etwas Rohrzucker
- o Salz

So geht's

Auberginen waschen, den Stielansatz entfernen und sehr grob würfeln (3-4cm).

Chilischote halbieren und Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einen Topf geben, alle Zutaten und ca. 100ml Wasser dazu.

Die Masse aufkochen lassen und dann ca. 1,5 Std. bei geschlossenem Deckel sanft weiterköcheln. Ab und zu umrühren, damit Nichts anbrennt, eventuell mit etwas Wasser auffüllen.

Das Sugo ist fertig, wenn die Auberginen zerfallen sind.

Wir essen das am Liebsten zu Polenta.

Guten Appetit

