

## Auberginen mit Tomatensauce

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Auberginen – Salz – 500 g Tomaten – 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – 4 EL Mehl – Olivenöl – 1 EL Rosmarin – Pfeffer – 1 EL Balsamico Bianco

### Zubereitung:

- Auberginen waschen, trocknen und Stiel- und Blütenansätze entfernen. Der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Salz bestreut 30 Minuten ziehen lassen
- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Die ausgetretene Flüssigkeit bei den Auberginen abgießen bzw. mit einem Küchentuch abtupfen
- Auberginenscheiben in Mehl wenden
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen (der Boden sollte bedeckt sein) und die Auberginen von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann warm stellen bis alle Auberginen fertig sind
- Zwiebeln, Knoblauch und den fein gehackten Rosmarin im restlichen Öl in der Pfanne anbraten, Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschmoren
- Tomatensauce mit Pfeffer, Salz und weißem Balsamico-Essig würzen
- Dazu passt Reis

Wir wünschen guten Appetit!

