

Frittierte Auberginen mit Tomate

Vorbereitungszeit: 75 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Aubergine: 1
- Etwas Basilikum:
- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Salz:
- Knoblauch: 2 Zehen



Vorbereitung

Die Auberginen waschen, gründlich abtrocknen und in Würfel schneiden.

Die Würfel in ein Sieb geben, mit Salz bestreuen und etwa eine Stunde ziehen lassen, um die Bitterstoffe und das Wasser zu entfernen.

Sobald sie abgetropft sind, die Auberginen gut abtupfen und in reichlich EVO-Öl frittieren.

Wenn sie eine einladende goldbraune Farbe angenommen haben, die Auberginen abtropfen lassen und auf ein Blatt saugfähiges Küchenpapier legen.

Den Knoblauch in einer sauberen Pfanne anbraten und, wenn er goldgelb ist, die **Pomito Passierte Tomaten** dazugeben.

Kurz danach die Auberginen hinzufügen, indem sie alle einige Minuten lang bei starker Hitze in der Pfanne geschwenkt werden.

Mit Salz abschmecken und mit einer großzügigen Handvoll gehacktem Basilikum dekorieren.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
250 gr

