

## Pasta mit Auberginensoße

*700g Auberginen – 1 große Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – Olivenöl – 2 Gläser Tomaten(stückig) – 1 EL Tomatenmark – Salz, Pfeffer – italienische Kräuter – 2 Eier, hartgekocht – Paniermehl – Spaghetti – frischgeriebener Parmesan – Basilikumblätter*

Auberginen putzen, waschen und in dünne Streifen oder Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, halbe Zwiebelringe und 1 gehackte Knoblauchzehe glasig dünsten, Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. 2. Knoblauchzehe dazupressen und köcheln lassen. Evtl, etwas Zucker oder Agavendicksaft zugeben, um die Säure der Tomaten auszugleichen.

Auberginen in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Anschließend mit Papiertuch das überschüssige Öl abtupfen, Auberginenscheiben in Paniermehl wenden und der Tomatensoße begeben.

Eier in Würfel schneiden, vorsichtig unterziehen und die Soße gut durchziehen lassen. Spaghetti kochen und mit der Soße servieren. Mit Parmesan und Basilikumblättern garnieren.

Guten Appetit!



## Pasta mit Auberginensoße

*700g Auberginen – 1 große Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – Olivenöl – 2 Gläser Tomaten(stückig) – 1 EL Tomatenmark – Salz, Pfeffer – italienische Kräuter – 2 Eier, hartgekocht – Paniermehl – Spaghetti – frischgeriebener Parmesan – Basilikumblätter*

Auberginen putzen, waschen und in dünne Streifen oder Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, halbe Zwiebelringe und 1 gehackte Knoblauchzehe glasig dünsten, Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. 2. Knoblauchzehe dazupressen und köcheln lassen. Evtl, etwas Zucker oder Agavendicksaft zugeben, um die Säure der Tomaten auszugleichen.

Auberginen in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Anschließend mit Papiertuch das überschüssige Öl abtupfen, Auberginenscheiben in Paniermehl wenden und der Tomatensoße begeben.

Eier in Würfel schneiden, vorsichtig unterziehen und die Soße gut durchziehen lassen. Spaghetti kochen und mit der Soße servieren. Mit Parmesan und Basilikumblättern garnieren.

Guten Appetit!

