

Auberginen mit Tomaten

von Marita Winkelmann

für 4 Personen

- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 3 Auberginen á ca. 200 g
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- 3 Knoblauchzehen
- 400 g geschälte Tomaten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL frische Thymianblätter
- 3 große Eiertomaten, entkernt und geviertelt
- 8 Scheiben Vollkornbrot

Zubereitung:

1. Zwei Liter Wasser in eine große Pfanne geben und mit dem Gemüsebrühwürfel zum kochen bringen. Die Auberginen putzen und in 3 Zentimeter große Würfel schneiden. Diese in die siedende Gemüsebouillon geben und 8 Min. kochen. In ein Sieb abgießen und erkalten lassen. Auberginen leicht zusammendrücken, damit überschüssiges Wasser ablaufen kann.

2. Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Knoblauchzehen schälen, halbieren und im Öl 1 Min. anbraten. Auberginen zugeben, unter gelegentlichem Rühren weitere 5 Min. braten. Die geschälten Tomaten hacken und zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren 15 Min. köcheln lassen.

3. Die frischen Thymianblätter und die geviertelten Pflaumtomaten beifügen, weitere 10 Min. kochen. Alle paar Minuten umrühren, damit sich die Aromen gut entfalten können. Heiß oder kalt mit 2 Scheiben Vollkornbrot pro Portion servieren