

## Tomaten - Auberginen - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

6		Reife oder eine kleine Dose Tomaten
1		Aubergine
1		Zwiebel
3		Knoblauchzehen
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
3	Essl. (oder 4)	Olivenoel
150	ml	Bruehe
1 1/2	Spur	Piment
1 1/2	Spur	Kreuzkuemmel

### Anleitung:

Die Tomaten ueberbruehen und haeuten oder Dosentomaten verwenden. Zusammen mit der Aubergine, der Zwiebel und dem Knoblauch puerieren, Salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen. Das Olivenoel in Einem Topf erhitzen, die Masse hineingeben und unter staendigem Ruehren 3 Minuten schmoren. Bruehe hinzugeben und 15-20 Minuten bei Kleiner Hitze koecheln lassen. Mit Piment, Kreuzkuemmel und eventuell Noch Salz und Pfeffer abschmecken. Ueber die Teigwaren geben.