



Auberginen-Kohl-Gemüse

1 Aubergine
1/2 Weißkohl
3 EL Olivenöl

1/2 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
200 g geschälte Tomaten
100 ml Wasser
1/2 TL Zucker,
Saft von 1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer

1 EL geh. Petersilie

würfeln.
in Streifen schneiden. Aubergine in
anbraten, herausnehmen und den Kohl in die Pfanne
geben und kurz zusammenfallen lassen. Auberginen
wieder zugeben. Mit

sowie
würzen
und
zugeben und einkochen lassen. Mit

sowie
abschmecken. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht
und das Gemüse weich ist,
unterrühren.

Dazu passt frisches Baguette oder Ciabatta