

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Auberginen in Chili-Knoblauch-Soße

500g Auberginen

1 TL Salz

1,5 EL Tamarisauce

1 EL Reissessig

1-2 EL Wasser

1 TL Maisstärke

2 TL Zucker

2 EL Öl

20g Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 Chili-Schote

1 EL Öl

2 Lauchzwiebeln

Sesam

in Stifte schneiden. In eine große Schüssel geben und

hinzufügen, gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend trocken tupfen.

mit

und

sowie

und

für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren. in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Auberginen ca. 5-8 Minuten anbraten. Die Auberginen herausnehmen.

und

schälen und fein hacken.

ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit in die Pfanne geben und kurz unter Rühren anbraten, bis es gut duftet. Dann die Auberginen wieder zufügen. Die Sauce nochmals umrühren, sodass die Maisstärke vollständig aufgelöst ist. Danach über die Auberginen gießen und gleichmäßig bedecken.

putzen und in Ringe schneiden. Auberginen mit Lauchzwiebelringen und garnieren. Dazu Reis oder Nudeln reichen.