



Auberginensugo

Zutaten für ca. 12 Personen

2-3 Auberginen
500 g Zwiebeln
5 Karotten
20 g Butter
2 EL Tomatenmark
2 grosse Dosen gehackte Tomaten
1 Glas Kapern

Zubereitung:

Auberginen schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
Karotten schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
Zwiebeln hacken und andünsten.
Auberginen und Karotten zugeben und andünsten, würzen.
Tomatendosen gehackt dazu geben.
Tomatenmark dazugeben, ca. 30 Minuten köcheln lassen.
Kurz vor dem Servieren Kapern darunter mischen.