Ароматное рагу из баклажанов с помидорами и тахини

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте оливковое масло в большой сковороде. Очистите лук и чеснок и крупно нарежьте. Потушите лук и чеснок в оливковом масле.
2. Вымойте помидоры, крупно нарежьте и выложите на сковороду. Добавьте приправу Veggy Classic без добавления соли, накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 20 минут, пока помидоры не станут мягкими и не начнут разваливаться.
3. Нарежьте баклажан и добавьте его к помидорам. Накройте крышкой и продолжайте тушить, пока баклажан не станет мягким.
4. Добавьте тахини. Промойте базилик, крупно порежьте и добавьте. Добавьте по вкусу морскую соль и молотый перец.
5. Подавайте в глубоких тарелках, посыпав семенами кунжута.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 ст. л.	Оливковое масло
1	Красный лук
2	Зубчики чеснока
900 г	Помидоры
2	Баклажан
2 ст. л.	Семена кунжута
2 ст. л.	Тахини
4 ст. л.	Базилик свежий
2 ст. л.	Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек