



Ароматное рагу из баклажанов с помидорами и тахини

🕒 30—40 Мин. 

Способ приготовления

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.	Бasilik свежий
2 ст. л.	♦ Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	♦ Соль морская
1 щепотка	♦ Перец черный горошек

- 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.

