



Aromatischer Melanzani-Eintopf mit Tomaten und Tahin

⌚ 30—40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Rote Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
900 g	Tomaten
2 Stk.	Melanzani
2 EL	Sesam
2 EL	Tahin
4 EL	Frischen Basilikum
2 EL	♦ Tomate-Kräuter pikant
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

- 1 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. In Olivenöl anschwitzen.
- 2 Tomaten waschen, grob schneiden und in den Topf geben. Kotányi Tomate-Kräuter Mischung hinzugeben und zugedeckt für 20 min köcheln lassen, bis die Tomaten weich und zerkocht sind.
- 3 Melanzani in Scheiben schneiden und zu den Tomaten geben. Zugedeckt weiterköcheln lassen bis die Melanzani weich sind.
- 4 Tahin unterrühren. Basilikum waschen, grob hacken und ebenfalls unterrühren. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 5 Eintopf in tiefen Tellern servieren, mit Sesam garnieren und genießen.

