Zamatos padlizsánragu paradicsommal és tahinivel

30—40 Perc

Elkészítés

1. Hevítsük fel az olívaolajat egy nagy serpenyőben. Hámozzuk meg és aprítsuk fel a vöröshagymát és a fokhagymát. Pároljuk üvegesre a vöröshagymát és a fokhagymát az olívaolajon.
2. Mossuk meg és kockázzuk fel a paradicsomot, majd adjuk a hagymás alaphoz. Adjuk hozzá a Veggy Classic fűszerkeveréket, majd lefedve főzzük 20 percig, amíg a paradicsomok megpuhulnak és szétfőnek.
3. Szeleteljük fel a padlizsánt, és adjuk a paradicsomos raguhoz. Fedő alatt főzzük teljesen puhára.
4. Keverjük a raguhoz a tahinit. Mossuk meg és aprítsuk fel a bazsalikomot, és keverjük ezt is a raguhoz. Ízlés szerint ízesítsük tengeri sóval és őrölt borssal.
5. Szedjük a kész ragut mély tálkákba, és szórjuk meg szezámmaggal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 ek.	Olívaolaj
1	Lilahagyma
2	Gerezd fokhagyma
900 g	Paradicsom
2	Padlizsán
2 ek.	Szezámmag
2 ek.	Tahini
4 ek.	Friss bazsalikom
2 ek.	Veggy Classic fűszerkeverék
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész