



Zamatos padlizsánragu paradi csommal és tahinivel

🕒 30—40 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

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

- 1 Hevítjük 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 paradi csomot, majd adjuk a hagymás alaphoz. Adjuk hozzá a Veggy Classic fűszerkeveréket, majd lefedve főzzük 20 percig, amíg a paradi csomok megpuhulnak és szétfőnek.
- 3 Szeleteljük fel a padlizsánt, és adjuk a paradi csomos 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.

