

Ofenkartoffeln mit Tomaten-Auberginen- Salsa

Zubereitung:

Die Auberginen waschen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden.

Auf einem großen Teller ausbreiten und salzen, damit sie weich werden und die Bitterstoffe raus gezogen werden. Ca. 1/2 h ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, halbieren und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft je nach Größe der Kartoffeln 20-40 Min. backen, bis sie gar sind.

Tomaten waschen, achteln und den Strunk entfernen. Die Aubergine kurz abspülen und in kleine Stücke schneiden.

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und mit den Minzblättern klein hacken.

Zwiebeln häuten, in sehr kleine Würfel schneiden oder hacken und in heißem Öl kurz andünsten. Aubergine hinzugeben, kurz mit anbraten und dann mit den restlichen Zutaten ca. 20 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Auberginen weich, und die Tomaten einkocht sind.

Salsa final abschmecken und zu den Kartoffeln reichen.



4 Portionen

1 Kilo Kartoffeln
(möglichst gleichgroß)

2 Auberginen (400 g)

3-4 Zwiebeln

2 EL Olivenöl

8 Tomaten

2 TL Salz

2 TL Rosenpaprika

1 TL Cumin

1 TL Parikapulver scharf

1 TL ERWINS´S SÜßER KNOFI

10 Minzblätter

½ Bund Petersilie