

Rezept

Auberginen-Wurst-Sauce

Ein Rezept von Auberginen-Wurst-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

250 g rohe Bratwürste (z. B. italienische Salsicce)	1 Aubergine
1 große Bio-Orange	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	2 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer oder Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Bratwurstmasse in kleinen Stücken aus der Haut drücken. Aubergine waschen, putzen und klein würfeln. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Kräuter waschen, trockenschütteln und die Nadeln und Blättchen fein hacken. Den Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Öl im Topf erhitzen. Aubergine bei mittlerer Hitze darin andünsten. Wurst, Kräuter und Knoblauch zugeben und unter Rühren 1-2 Min. weiterdünsten. $\frac{1}{8}$ l Wasser und Orangensaft hinzufügen, mit dem Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer oder Chili würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. schmoren lassen. Die Orangenschale untermischen und abschmecken. Mit frisch gekochten Nudeln mischen.