

## Auberginen in Kokossauce

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Auberginen – 1 TL Salz – 2 Zwiebeln – 2 Knoblauchzehen – 6 Tomaten – Öl – 300 ml Kokosmilch – 2 EL Kokosflocken

### Zubereitung:

- Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und in ein Sieb oder eine Schüssel schichten. Abdecken und etwa ½ Stunde ziehen lassen, dann die ausgetretene Flüssigkeit abtupfen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Auf Küchenpapier legen
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und würfeln, Tomaten ebenfalls würfeln
- 2 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebeln hinein geben und anbraten
- Tomaten und Knoblauch zufügen und unter Rühren etwa 3 Minuten dünsten
- Kokosmilch angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Auberginenscheiben in eine Auflaufform schichten, die Sauce darüber gießen und alles mit einem Deckel oder Alufolie abdecken.
- Im Ofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen
- Alufolie/Deckel entfernen, Kokosraspeln über den Auflauf streuen und noch einmal 5 Minuten backen
- Dazu passt Reis

Wir wünschen guten Appetit!

