Hot Melanzane menta

Zutaten

2		Auberginen
2	EL	Pfefferminz ... alternativ
2	Beutel	Pfefferminztee
1	Dose	gehackte Tomaten
		Salz, Chilli und Zimt
		Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Die gehackten Tomaten in ein Haarsieb geben und abtropfen lassen.

Danach die Auberginen in mindestens 1cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen, die Auberginenscheiben hineinlegen und braten lassen.

Wenn die 1. Seite leicht gebräunt ist, die Auberginen wenden und mit Salz, Minze, Chilli und einer Prise Zimt würzen. Salzt und schärft sie ruhig kräftig, da das Tomatensugo (die gehackten Tomaten) PUR obenauf kommen. Schnell kann das zu fad werden!!

Nun, wenn die andere Seite leicht gebräunt ist, wendet Ihr die Scheiben wieder und würzt die 2. Seite. Scheiben von beiden Seiten solange braten lassen, bis die Aubergine schön braun aber natürlich nicht schwarz ist.

Die Auberginenscheiben auf einen großen Teller legen und auf die noch heißen Scheiben je einen Esslöffel Sugo geben

Fertig!!