



Gulasch mit Auberginen und Peperoni

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

1 Aubergine à ca. 150g, gewürfelt Bratcrème
2 EL Basilikumpesto
1 Bundzwiebeln, in Ringen
½ rote Peperoni, gewürfelt
½ gelbe Peperoni, gewürfelt
1 TL Paprika
½ TL Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer
400g gehackte Pelati aus der Dose
125g Rahmjoghurt (griechische Art)
Bundzwiebel-Grün, in Ringen



Und so wird's gemacht

Aubergine in Bratcrème ca. 3 Minuten unter Rühren anbraten, Pesto dazugeben, Zwiebeln und Peperoni unterrühren und alles ca. 5 Minuten weiterbraten, dabei immer wieder rühren.

Gemüse mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen, Pelati dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen, falls nötig, noch etwas Wasser dazugiessen.

Gemüsegulasch mit einem Klacks Joghurt und evtl. mit etwas Zwiebelgrün der Bundzwiebeln servieren.

 Meine Notizen