

DINNERLY



Auberginengemüse mit Salsiccia aus dem Ofen

dazu Oregano-Backkartoffeln



ca. 40min



2 Portionen

Sehnsucht nach dem nächsten Italienurlaub? Das dachten wir uns schon – und daher bringen wir Sizilien einfach auf den Tisch! Von dort kommt nämlich die Vorlage für unser heutiges Gericht, das im Original Caponata genannt wird. Immer dabei sind lecker gebratene Aubergine und Tomate, alle weiteren Zugänge bestimmt jede mamma selbst für ihre Lieben. Bei uns gibt's dazu noch würzige Salsiccia und Ofenkartoffeln. Buon appetito!

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Aubergine
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Dose Tomatenmark

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- Knoblauchzehe
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

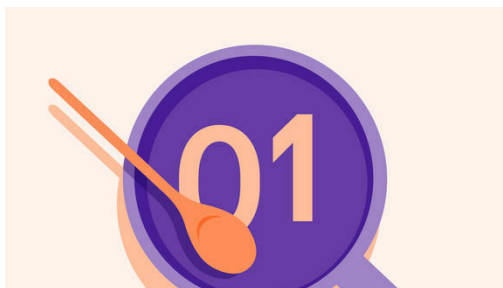
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

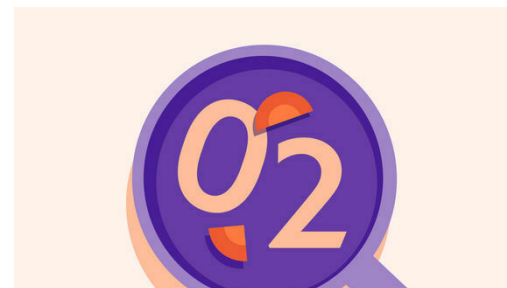
NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 771kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 59.6g, Eiweiß 27.6g



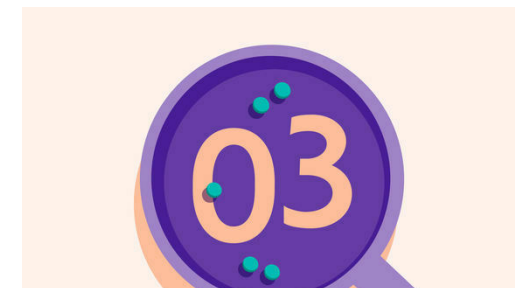
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in 1–2cm große Würfel schneiden. Den **Stangensellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in schmale Spalten schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln.



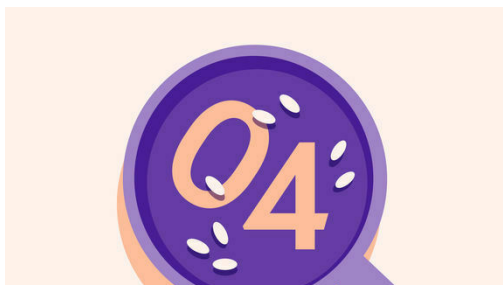
2. Kartoffeln vorbereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder achteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, dem Knoblauch und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



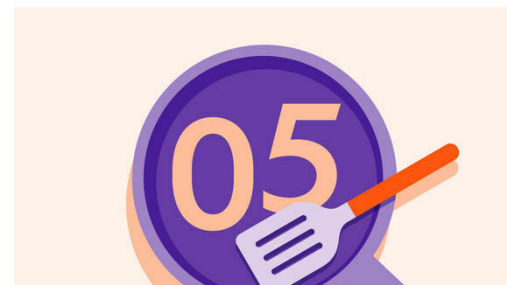
3. Kartoffeln & Würste garen

Die **Würste** neben den **Kartoffeln** aufs Blech geben und die **Kartoffeln** mit den **Würsten** im Ofen 12–15Min. backen, dann die **Würste** vom Blech nehmen. Die **1/2 des Oreganos** auf dem Blech mit den **Kartoffeln** vermengen und die **Kartoffeln** in weiteren 12–13Min. fertig garen.



4. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln**, die **Auberginen** und den **Stangensellerie** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten.



5. Fertigstellen & servieren

Die **1/2 des Tomatenmarks** in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten, dann die Hitze reduzieren. Mit 200ml Wasser und 2EL Essig ablöschen, 1TL Zucker unterrühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12Min. köcheln, ggf. den Deckel abnehmen und einköcheln lassen. Die **Würste** schräg halbieren und mit dem **Auberginengemüse** und den **Kartoffeln** servieren.



6. Was mein ist, ist dein

Dieses Gericht ist äußerst praktisch. Es schmeckt nicht nur phänomenal, es eignet sich auch vorzüglich zur unauffälligen Resteverwertung: Es sind noch Paprika, Zucchini oder Kirschtomaten übrig? Einfach rein damit! Die Kapern für die nie gekochten Königsberger Klopse heißt unser Auberginengemüse genauso willkommen wie grüne oder schwarze Oliven. Auberginen sind wohl einfach gastfreundlich ...