

Auberginen-Sauce Elvira

2 Auberginen (ca. 400 g), geviertelt, in Scheiben
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
ca. 10 Basilikumblätter, fein geschnitten
0,5 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Parmesan, gerieben zum dazu servieren

Zuerst die Auberginen in Olivenöl anbraten und so lange schmoren lassen, bis sie ganz weich sind (das dauert...).

Restliche Zutaten hinzufügen und die Sauce mind. 2 Stunden köcheln lassen, sonst wird sie nicht so gut.