

Barbecue - Salsa

150g	Auberginen
6 EL	Olivenöl
500g	reife Tomaten
2	rote Chilischoten
1	Zwiebel
80 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Tomatensaft
1 EL	Honig
1	gehackte Knoblauchzehe
1 Msp.	fein gehackten Ingwer
½ TL	Currypulver
1 Msp.	Kreuzkümmel
Salz	

Auberginen waschen, in 5 mm breite Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten.

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Chilischoten halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, würfeln und im restlichen Olivenöl zusammen mit den Chilischoten andünsten. Alle übrigen Zutaten beimischen und die Sauce noch ein paar Minuten leise köcheln lassen. Zum Schluss noch mal abschmecken.