

Rezept für **Möhrennudeln mit Tomaten-Auberginen-Soße**

Zutaten (für 4 Personen)

3 rote Zwiebeln
200 g Aubergine
4 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
80 g Tomatenmark
getrockneter Oregano
2 TL Agavendicksaft
Salz
Pfeffer
300 g Tomaten
6 getrocknete Tomaten in Öl
12 Möhren
2 EL Mandelmus
1 Bund Basilikum



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Aubergine in kleine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen sowie Zwiebeln und Auberginen darin andünsten. Knoblauch fein hacken, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze weiter dünsten. Tomatenmark, Oregano und Agavendicksaft dazu geben, salzen und pfeffern. Tomaten grob zerkleinern, mit den getrockneten Tomaten, Mandelmus und etwa 4 EL Wasser pürieren. Die Flüssigkeit in die Pfanne geben und aufkochen lassen, bis die Soße dickflüssig wird, 3/4 des Basilikums in feine Streifen schneiden und zur Soße hinzufügen.

Möhren schälen und mit dem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten. Falls du keinen Spiralschneider hast, kannst du einen Sparschäler nutzen und Bandnudeln aus den Möhren schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhren bei mittlerer Hitze unter Rühren für 5 Minuten anbraten.

Anschließend Möhren in tiefen Tellern anrichten und die Soße sowie das restliche Basilikum darüber verteilen.