

# Auberginensugo mit Mozzarella



## Zutaten:

1 Aubergine

1 - 2 Knoblauchzehen

3 Tomaten

100 g Sauerrahm

1 / 2 Tube Tomatenmark

Salz & Pfeffer

1 Teelöffel Zucker

100 g Mozzarella

Kräuter nach Belieben

(Eventuell passierte Tomaten)

250g Nudeln

## Zubereitung:

Die Aubergine waschen, in kleine Würfel schneiden, und in reichlich Öl anbraten. Anschließend wieder aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die klein geschnittenen Tomaten gemeinsam mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen, und anschließend Tomatenmark hinzugeben. Mit dem Sauerrahm und eventuell passierten Tomaten ablöschen, und kurz köcheln lassen. Mit den Gewürzen und den Kräutern abschmecken, und zuletzt den gewürfelten Mozzarella hinzugeben.

Mittlerweile die Nudeln laut Packungsanleitung kochen, abseihen und auf Tellern mit dem Sugo anrichten. Guten Appetit!