



Aubergineneintopf mit Tofu

Zutaten:

- 1 Aubergine
- 1 ½ frischer Tofu
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- Fischsauce
- Ein wenig Zucker
- Tomatenmark

Zubereitung:

Eine Aubergine in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und diese sechsten bzw. das Ende vierteln.

Tofu in ca. 2x2x5 cm große Streifen schneiden und separat in einer Pfanne braten.

3 Tomaten und eine Zwiebel sehr klein schneiden, in einem Topf geben, mit Fischsauce und ein wenig Zucker würzen und anschwitzen. Sobald die Zwiebel leicht braun sind, mit Wasser ablöschen und mit etwas Tomatenmark die Sauce andicken.

Die Auberginenstücke und die Tofu Stücke dazugeben. Bei kleiner Hitze kochen bis die Auberginen relativ weich sind und mit fischsause abschmecken.

Der Eintopf wird zu Reis gegessen.