



Bouillon mit Aubergine, Champignon und Tomate

Restenverwertung: Ein Stück Aubergine, ein paar Champignons und Datteltomaten, deren Haut schon mal straffer war, mussten ihren Platz im Kühlschrank räumen. Ebenso eine Omelette. Das gibt eine Suppe!

Zutaten (2 Portionen)

150g Aubergine
100g Champignons
4 Datteltomaten
1 Eschalotte
1 Knoblauchzehe
0,5dl Weisswein
1Tl Oregano
6dl vegetabile Bouillon
1 Omelett
Salz und Pfeffer zu abschmecken

Aubergine würfeln (ca. 1,5 cm) und in der trockenen Eisenpfanne ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Wenden rösten. Aukühlen lassen.

Eschalotte halbieren und in Streifen schneiden und in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten. Champignons putzen und in grobe Stücke schneiden und mitdünsten. Wenn die Champignons eine leicht bräunliche Farbe annehmen mit Weisswein ablöschen. Knoblauch fein hacken und zugeben. Alles etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugießen, Aubergine zugeben und mit Oregano würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Tomaten würfeln und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Omelette zu Flädli schneiden.

Anrichten und Flädli und eventuell Reibkäse darüber geben.

