

Vegetarische Tinga

- 700g Paprika
 - 500g Aubergine
 - 3 Zwiebeln
 - 3 Zehen Knoblauch
 - 2-3 EL Chipotles
 - 5-6 Tomaten (oder 1 Dose Pizzatomaten)
 - Getrockneten Oregano
 - Gemüsebrühe
 - Etwas Speiseöl
 - Salz/Pfeffer
-
1. Die Paprika und Aubergine in Scheiben schneiden, auf ein Backblech verteilen (Paprika mit der Hautseite nach oben)
 2. Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen, Backblech in die obere Schiene einschieben und das Gemüse grillen lassen, bis es eine braune bis schwarze Kruste bekommt
 3. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, Knoblauch kleinhacken oder durchpressen
 4. Das gebräunte Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden
 5. Wenn man frische Tomaten verwendet, diese pürieren
 6. In einem großen Topf/Pfanne die Zwiebeln glasig dünsten
 7. Gemüse, Tomaten, Oregano hinzufügen
 8. Brühe unter Rühren angießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
 9. Chipotles nach und nach hinzugeben und immer wieder abschmecken, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist
 10. Mit Salz/Pfeffer abschmecken und noch etwa 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen