



Pasta alla Puttanesca mit Aubergine

Ein einfacher und leckerer Klassiker der italienischen Küche - perfekt für den kleinen Geldbeutel.

Bei diesem Rezept ist wieder alles möglich: von vegetarisch über vegan, oder auch mit Fisch.

Als erstes den Ofen vorheizen (Umluft 200°C). Die Auberginen waschen und halbieren. Mit einem kleinen Messer einschneiden. Vorsicht: nicht durchschneiden!

Eine Prise Salz auf die Aubergine und in den Ofen schieben für ca. 20 Minuten (je nach Größe variabel).

Anschließend die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfanne parallel erhitzen. Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl in die Pfanne geben.

Während das brutzelt, die Oliven und Kapern grob schneiden und dazu geben.

Die Cocktail Tomaten halbieren und ebenfalls dazu geben. Kurz mit braten lassen, anschließend die Tomaten aus der Dose mit in die Pfanne geben.

Würzen mit Salz, Pfeffer und Oregano.

Du brauchst (für 4 Portionen)

2 Auberginen
400 g Nudeln (nach deiner Wahl)
1 Dose Tomaten in Stücke
200 g Cocktailtomaten
40g Kapern
50g Oliven (ohne Stein)
1 Zehe Knoblauch
1 kleine Zwiebel
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano, evtl. Chili
Nach Wahl: Parmesan/Pecorino und Sardellen

Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, währenddessen das Nudelwasser aufsetzen.

Die Aubergine aus dem Ofen nehmen und das Innere mit einem Löffel ausschaben. Das Innere könnt ihr entweder kleinschneiden und mit in die Soße geben, oder für später z. B. einen Aufstrich zubereiten (*Zerkleinern, mit Feta und/oder Frischkäse, Salz, Pfeffer und Thymian dazugeben – fertig!*)

Die Aubergine nochmal für 5 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Nudeln kochen.

Ofen ausschalten, Melanzane warm halten.

Nudeln abgießen und anschließend mit der abgeschmeckten Soße vermengen. Nun die Aubergine auf Teller anrichten und die Pasta am besten mit einer Zange oder Fleischgabel in bzw. auf der Aubergine anrichten.

Ich empfehle noch einen kleinen Löffel Olivenöl darüber zu träufeln, nach belieben geriebenen Parmesan darüber und fertig!

Viel Freude beim nachkochen!

