

# Nudeln - Pasta Rezepte

## Pasta Mit Auberginen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Aubergine, Paprika, Sardelle, Sauce, Teigware

---

1	mittelgr. Aubergine	2	Essl. Kapern
1	große Gelbe Peperoni	2	Knoblauchzehen
750 g	Reife Tomaten	500 g	Teigwaren; Bucatini - Maccheroni, Fusilli,P
1	Bund Basilikum	6	Essl. Olivenöl
50 g	Caciocavollo-Käse oder - Pecorino		Salz
4	Eingelegte Sardellenfilets		Pfeffer
50 g	Schwarze Oliven ohne Stein		

---

Die Aubergine in 1 cm grosse Würfel schneiden. In ein Sieb legen, mit Salz bestreuen und durchziehen lassen. Die Peperoni halbieren, Kerne und Trennwände entfernen. Schotenhälften unter dem Grill oder im heißen Backofen anrösten, bis die Haut Blasen wirft und sich dunkel färbt. Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentrepp bedecken, dann die Haut ablösen. Abkühlen lassen und die Peperoni in kleine Stückchen schneiden. Die Tomaten kurz überbrühen, enthäuten und entkernen.

Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets abspülen und mit Küchentrepp trocknen und dann kleinhacken. Die Oliven in feine Spalten und den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Die salzigen Auberginewürfel kurz abbrausen und gründlich trocknen.

In einer weiten Pfanne 2/3 vom Olivenöl erhitzen. Auberginen und Knoblauch unter Rühren anbraten. Gehackte Sardellenfilets und die Tomatenwürfel untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen.

Währenddessen die Teigwaren in viel Salzwasser al dente kochen und den Käse reiben. Dann die Peperonistücklein, Olivenspalten und Kapern in die Sauce rühren. Die Pasta abschütten und in eine Große heimse Schüssel geben. Restliches Olivenöl und die fertige Sauce darüber geben und mit der Pasta gut mischen. Mit geschnittenem Basilikum und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und geriebenen Käse dazu servieren.