

Nudeln Rezepte

Eiernudeln Mit Auberginen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aubergine, Tomate

4	Tomaten		- fein gehackt
4	kleine Auberginen	2	Knoblauchzehen
	- oder 2 große	4	Essl. Basilikum
2	Essl. Olivenöl		- grob gehackt
400 g	Eiernudeln	200 g	Sahne
	Salz	50 g	Parmesan
	Pfeffer aus der Mühle	40 g	Butter
2	Schalotten		

Die Tomaten mit einem Sparschäler so schälen, dass ein langes Band entsteht. Dieses für Dekorationszwecke aufheben. Das Backblech mit Alufolie auskleiden. Die Auberginen der Länge nach halbieren.

Die Folie mit wenig Öl bestreuen und die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unter drauflegen. Das Backblech auf die mittlere Schiene setzen und die Auberginen bei 150 Grad 1 Stunde schmoren lassen. Das Auberginenfleisch (es sollte ganz weich werden) mit einem Teelöffel aus der Schale kratzen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen. Die Tomaten entkernen, auspressen, würfeln und mit den Schalotten im restlichen Öl dünsten. Mit dem geschälten, durchgepressten Knoblauch und dem Auberginenfleisch im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. 2 EL Basilikum, die Sahne und den Käse zufügen.

Die Nudeln abgießen und mit der Butter und der Auberginensauce mischen. In eine vorgewärmte Schüssel geben und das restliche Basilikum drüberstreuen. Die Tomatenschale zu Rosen aufrollen und als essbare Dekoration in die Mitte setzen.