Rezept

Nudeln mit würziger Gemüsesauce

Ein Rezept von Nudeln mit würziger Gemüsesauce, am 08.07.2025

Zutaten

1	Aubergine
1	gelbe Paprikaschote
2	Knoblauchzehen
400 g	Vermicelli
50 g	schwarze Oliven
	Pfeffer
	Salz
400 g	Tomaten
2	Sardellenfilets in Öl
4 EL	Olivenöl
2 EL	Kapern
1/2 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz mischen und etwa 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und würfeln. Die Tomaten waschen und ebenfalls würfeln. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, die Sardellenfilets abtropfen lassen und grob hacken.

2. Die Aubergine gut trocken tupfen. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen.

3. In einem Topf das Öl erhitzen, Knoblauch und Sardellen darin andünsten. Aubergine dazugeben und leicht anbraten. Paprika, Tomaten, Oliven und Kapern hinzufügen, das Ragout salzen und pfeffern und zugedeckt 10-12 Min. bei schwacher Hitze schmoren.

4. Das Nudelwasser salzen und die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente garen. Inzwischen die Basilikumblättchen abzupfen, eventuell etwas abreiben und dann in Streifen schneiden. Die Nudeln abgießen und mit dem Basilikum unter die Sauce mischen.