

Rezept

Nudelpfanne sizilianisch

Ein Rezept von Nudelpfanne sizilianisch, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1 Aubergine (ca. 250 g) | 250 g Tomaten |
| 1 rote Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1 getrocknete Chilischote | 4 Zweige Oregano |
| 4 Zweige Thymian | 4 Stängel Petersilie |
| 1 TL Kapern (in Salz eingelegt) | 3 EL Olivenöl |
| Salz | 200 g kurze Nudeln (z.B. Casarecce, Penne oder Rigatoni) |
| 125 g Büffelmozzarella | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal, 37 g F, 28 g EW, 78 g KH

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, von den Enden befreien und klein würfeln. Die Tomaten häuten und ohne die Stielansätze klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote im Mörser fein zerstoßen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kapern kalt abspülen und abtropfen lassen.
2. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Auberginen dazugeben, salzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. braten. Zwiebel, Knoblauch und Chili kurz mitbraten. Die Tomatenwürfel, die Kapern, die Nudeln und 450 ml kaltes Wasser dazugeben. Alles offen garen, bis die Pasta al dente ist (sie braucht bei dieser Methode ca. 4 Min. länger als auf der Packung angegeben). Ab und zu umrühren und bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.
3. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Nudelpfanne mit Salz abschmecken, den Mozzarella untermischen und das Ganze auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt ca. 1 Min. ziehen lassen, bis der Mozzarella leicht anschmilzt. Die Nudelpfanne auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und servieren.