

Rezept

Pasta alla siracusana

Ein Rezept von Pasta alla siracusana, am 08.12.2025

Zutaten

1	kleine Aubergine (ca. 200 g)	Salz
1	gelbe Paprika	350 g Tomaten
30 g	schwarze Oliven (entsteint)	1 Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl	1 EL Kapern
	Salz	Pfeffer
200 g	Fusilli (Hartweizen)	½ Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 24 g F, 14 g EW, 79 g KH

Zubereitung

1. Aubergine putzen, waschen und 1 cm groß würfeln, auf Küchenpapier salzen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Paprika halbieren, Stielansatz, Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften waschen und würfeln.
2. Die Tomaten über Kreuz einritzen, in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen. Nach ca. 30 Sek. herausheben, häuten, halbieren, von Stielansätzen und Kernen befreien und klein würfeln. Die Oliven in Scheiben schneiden.
3. Den Knoblauch schälen und halbieren, dabei eventuell den Keim entfernen. Den Rest hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die vorbereiteten Zutaten und Kapern zugeben, alles salzen, pfeffern und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. garen. Fusilli in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Basilikum abbrausen, trocken tupfen, die Blätter hacken und unter das Gemüse rühren. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dann mit dem Gemüse vermischen.