

Rezept

Pasta mit Auberginensauce

Ein Rezept von Pasta mit Auberginensauce, am 03.06.2025

Zutaten

1 Aubergine (ca. 300 g)	Salz
600 g Tomaten	2 Knoblauchzehen
7 EL Olivenöl	Pfeffer
Zucker	150 g Ricotta salata (fester Ricotta)
400 g Bucatini oder kurze kräftige Nudeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und gut 15 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen und kalt abschrecken, die Haut abziehen und die Tomaten fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

3. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch darin andünsten. Tomaten dazugeben und offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. leicht kochen lassen. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

4. Auberginenwürfel zwischen Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin gut anbraten. Tomatensauce dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. schmoren. Ricotta zerkrümeln, die Hälfte davon unter die Auberginen rühren, abschmecken.

5. Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen, abgießen und mit der Auberginensauce mischen. Mit dem übrigen Ricotta bestreuen.