

Rezept

Penne mit Auberginen

Ein Rezept von Penne mit Auberginen, am 23.04.2024

Zutaten

2 schlanke feste Auberginen (500 g)	4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	400 g stückige Tomaten (Tetrapack)
1 TL getrockneter Oregano	1 Spritzer Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
500 g Penne (ersatzweise Spaghetti)	150 g weicher Ricotta (ital. Frischkäse)
Basilikum zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Auberginen waschen, putzen und in ca. 5 cm lange, höchstens fingerdicke Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Auberginenstreifen darin bei großer Hitze portionsweise 4-6 Min. kräftig anbraten.

2. Knoblauch schälen, in möglichst dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Tomaten, Oregano und Essig unter die Auberginen mischen, 15 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Kochwasser bis auf ca. 75 ml abgießen. Ricotta in kleine Stücke teilen. Nudeln, aufbewahrtes Kochwasser, Sauce und zwei Drittel vom Ricotta vermischen. Nochmals abschmecken. Pasta in tiefen Tellern anrichten, mit übrigem Ricotta und Basilikum bestreut servieren.