

Rezept

# Provenzalische Nudelpfanne

Ein Rezept von Provenzalische Nudelpfanne, am 05.12.2023

## Zutaten

Salz	<b>1</b> kleine Aubergine
<b>1</b> gelbe Paprikaschote	<b>4</b> vollreife Eiertomaten
<b>2-3</b> frische Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> Kräuter der Provence (ersatzweise je 2 Zweige Rosmarin, Thymian, Petersilie und 1 Lorbeerblatt)
<b>4 EL</b> Olivenöl	Pfeffer
<b>1 TL</b> Puderzucker	<b>400 g</b> Tagliatelle
<b>50 g</b> schwarze Oliven	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser für die Nudeln aufkochen. Inzwischen die Aubergine und die Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und ohne den Stielansatz würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und hacken.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Knapp die Hälfte der Blättchen und Nadeln abzupfen und fein hacken. Die restlichen Kräuter zu einem Sträußchen zusammenbinden.
4. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenwürfel im Öl unter Rühren 4-5 Min. anbraten. Die Paprikawürfel dazugeben und 1-2 Min. anbraten.
5. Die Auberginen- und Paprikawürfel mit Knoblauch und gehackten Kräutern bestreuen. Tomatenwürfel und Kräutersträußchen untermischen. Alles zugedeckt 15-20 Min. schmoren lassen. Dann die Sauce mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken.
6. Inzwischen die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Nudeln abgießen und mit den Oliven in der Pfanne mit der Auberginensauce vermischen und servieren. Das Kräutersträußchen entfernen.