

Rezept

# Tagliatelle mit Auberginen

Ein Rezept von Tagliatelle mit Auberginen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> Aubergine	<b>1</b> Tomate
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
Jodsalz	Pfeffer
<b>1/2 TL</b> Rosenpaprikapulver	<b>1 TL</b> Balsamico-Essig
<b>300 g</b> Tagliatelle (ohne Gluten und Ei)	<b>1/2 Bund</b> glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Die Auberginenhälfte waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomate waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Die Hälften in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Auberginenwürfel einrühren und bei schwacher Hitze 3 Min. mitdünsten. Die Tomatenwürfel zugeben und 2 Min. weiterdünsten. Tomatenmark und Brühe verquirlen und zum Gemüse gießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Essig würzen. Bei schwacher Hitze weitere 10 Min. garen.
3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Tagliatelle auf zwei Teller verteilen und die Auberginensauce daraufgeben. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.