

Rezept

Tagliatelle mit Auberginensugo

Ein Rezept von Tagliatelle mit Auberginensugo, am 29.09.2023

Zutaten

2 Auberginen (à ca. 300 g)	Salz
1 Dose Artischockenherzen (240 g Abtropfgewicht)	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)	2 TL getrockneter Thymian
Pfeffer	400 g Tagliatelle (oder andere Bandnudeln)
6 EL Aceto balsamico	250 g Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal, 26 g F, 21 g EW, 88 g KH

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit etwas Salz bestreuen und 5-7 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Artischocken in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und dann in Spalten schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Auberginenwürfel mit Küchenpapier trocken tupfen. 4 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin bei großer Hitze ca. 3 Min. rundum hellbraun braten. Das übrige Öl (2 EL) in die Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. weiterbraten. Die Tomaten und 200 ml Wasser dazugeben und aufkochen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Inzwischen die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Die Sauce mit Aceto balsamico würzen. Die Artischockenherzen untermischen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Kochwasser auffangen.
5. Erst das Kochwasser, dann die Nudeln unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Ricotta mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und auf die Nudeln setzen. Sofort servieren. Als Deko passen Basilikumblätter.