

Tagliatelle mit Paprika-Gemüse und Pilzen

Für 2 Personen

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	6 EL Olivenöl
Salz	Mehl zum Teigausrollen	4 Baby-Auberginen
2 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
Pfeffer	Paprikapulver	1 Schalotte
50 g Parmesan	20 g Pinienkerne	1 Bund glatte Petersilie
80 g Semmelbrösel	200 g gemischte Speisepilze	1 kleine Zwiebel
1 Chilischote		

Hartweizengrieß, Eier, 50 ml Wasser, 1-2 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Fläche oder mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Auberginen waschen, mit einem Zahnstocher einpicksen und auf ein Backblech setzen und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Paprika putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Paprika anschwitzen, eine gehackte Knoblauchzehe und Frühlingszwiebeln zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, Rosmarin und Thymianzweig zugeben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Parmesan fein hobeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Auberginen aus dem Ofen nehmen, einen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen. Dabei einen Rand von mindestens 5 mm lassen. Angeschwitzte Schalotten mit dem Auberginenfruchtfleisch, Parmesan, Semmelbröseln, Pinienkernen und der Hälfte der Petersilie mischen, in die Auberginen füllen und nochmals im Ofen ca. 10 Minuten garen. Die Pilze putzen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Chili halbieren, die Kerne austreichen und Chili dann fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Chili würzen. Zuletzt restliche Petersilie untermischen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abschütten und in der Paprikasoße schwenken. Anrichten, Pilze darauf anrichten und die Auberginen daneben setzen.

Antonino Gullo Freitag, 25. Juli 2008