

Casarecce mit Auberginen und Ricotta

Für 4 Personen

320-400 g Pasta (Casarecce)	2 Auberginen	24 Datteltomaten
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 rote frische Chilischote
2 TL Tomatenmark	6 EL Olivenöl	dunkler Balsamicoessig
Salz	Gemüsefond	4 Zweige marokkan. Minze
4 EL Pinienkerne	4 EL Ricotta	

Aubergine in 1 cm Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze das Wasser entziehen und leicht braun werden lassen.

Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Knoblauch und Chilischote fein hacken. Datteltomaten halbieren.

Wenn die Auberginen Farbe angenommen haben, das vorbereitete Gemüse (Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Chili) in die Pfanne geben, einen guten Schuss Olivenöl dazugeben und alles zusammen sanft schmoren lassen.

Dann mit etwas Salz würzen, das Tomatenmark unterrühren, und anschließend mit Gemüsefond ablöschen. Zum Schluss mit den Spritzern Balsamico abschmecken und alles kurz einkochen lassen.

Parallel die Nudeln sehr al dente kochen und die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett sanft rösten.

Nudeln nach dem Abgießen in die Auberginen-Pfanne geben und alles für 1 Minute gut durchschwenken, damit sich die Nudeln mit der Sauce gut verbinden. Nudeln auf Teller verteilen und mit dem Ricotta, gezupfter Minze und den Pinienkernen anrichten.

Björn Freitag am 10. April 2021