

Tagliatelle mit Auberginen und Fetakäse

Für 2 Portionen

300 g Tagliatelle	2 kleine Auberginen	50 g getrocknete Öl-Tomaten
3 EL schwarze Oliven	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g Fetakäse	kaltgepresstes Olivenöl	frischer Thymian
Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Die Auberginen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in kaltgepresstem Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden, mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Oliven und die getrockneten Tomaten grob hacken und ebenfalls hinzufügen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und gezupften Thymian untermischen. Die Tagliatelle bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Auberginen-Mischung in der Pfanne vermengen. Abschließend den Fetakäse zerbröseln und zusammen mit den Auberginen-Nudeln in der Pfanne schwenken. Jetzt ist es wichtig, genau den Moment abzapassen, an dem der Käse gerade anfängt ein wenig zu schmelzen, denn dann sind die Tagliatelle bereit, serviert zu werden. Etwas Schnittlauch darüber streuen.

Steffen Henssler am 23. Dezember 2013