

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Tortiglioni (Barilla Nr. 83)	g	350	500
Kirschtomaten	g	500	750
Pecorino oder Parmesankäse	g	100	150
Aubergine	g	200	300
Zwiebeln	g	80	120
Knoblauchzehen	St.	2	3
Olivenöl	EL	8	12
Basilikum frische Blätter	g	10	15
Salz und schwarzer Pfeffer			

VORBEREITEN:

1. Kirschtomaten vierteln.
2. Pecorino bzw. Parmesan reiben.
3. Aubergine würfeln (Kantenlänge ~ 5 mm). Salzen und in einem Sieb 3 Minuten ziehen lassen. Danach mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchentuch abtrocknen.
4. Zwiebel fein würfeln.
5. Knoblauchzehen schälen. Zehen ganz lassen.
6. Basilikum fein schneiden; 2 Drittel davon für die Sauce und 1 Drittel zum Anrichten aufheben.

7. Kochwasser für die Tortiglioni aufstellen und diese nach Vorschrift kochen. Vor dem Abschütten ca. 100 ml vom Kochwasser entnehmen und beiseite stellen.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in einer großen Pfanne mit 4 EL bzw. 6 EL Öl glasig dünsten. Kirschtomaten hinzufügen und solange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die ganzen Knoblauchzehen und 2 Drittel des Basilikums dazu geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Auberginenwürfel in einer weiteren Pfanne in heißem Öl frittieren.
3. Auberginenwürfel und die abgetropften Tortiglioni zur Tomatensauce geben und gut durch mischen. (Wenn die Mischung zu trocken ist, etwas von den zurückbehaltenem Nudelkochwasser untermischen).
4. Vor dem Anrichten Käse und restliches Basilikum untermischen und mit Pfeffer abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

