

Tagliatelle mit Auberginensoße

589

Typ: Pasta

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Tomaten: Stücke aus Kiste

Zutaten: für 2 Portionen

5 Tomaten (etwa 400 g)
1 Aubergine (etwa 400 g)
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
3 Stängel Rosmarin
3 Stängel Thymian
1 Bund glatte Petersilie
1 ½ EL Kapern
30 Gramm Walnusskerne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Balsamessig
2 EL roter Portwein
200 Gramm Tagliatelle (breite Bandnudeln)

Rezept: Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln. Aubergine abspülen, trockentupfen und den Stielansatz entfernen. Aubergine in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Auberginenwürfel in einer Pfanne im heißen Öl knusprig braten. Tomaten und Knoblauch dazugeben und unter Rühren etwa 3 Minuten weiterbraten. Gehackte Kräuter, Kapern und grob gehackte Walnusskerne unterrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Essig und eventuell Portwein abschmecken.

Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen, auf einem Sieb abgießen und kurz abspülen. Die Nudeln mit der Auberginensoße auf Tellern anrichten.