

Gebackene Eintopf-Pasta mit Tomate und Aubergine

904

Typ: Pasta

Quelle: Ottolenghi: Comfort, S. 218

Bemerkungen: Der Clou verbirgt sich schon im Namen von Hazans Sauce: Es zeigt sich, dass, wenn man Tomaten langsam in fast einem halben Päckchen Butter gart, die wohlthuendste und köstlichste aller Saucen entsteht. Seltsamerweise schmeckt sie gar nicht nach Butter, sondern ist einfach nur samtig und üppig. Wenn ihr Kinder habt, die, wie Taras Kinder noch nicht von der Herrlichkeit gerösteter Auberginen überzeugt sind: Das Gericht gelingt auch ohne diese Zutat

Zutaten 60 mL Olivenöl
2 Auberginen, längs geviertelt, dann die Viertel quer halbiert (500 g)
350 g Kirschtomaten, eine Hälfte in Scheiben geschnitten, die andere ganz gelassen
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
1 TL getrockneter Oregano
20 g Basilikumblätter, grob in Stücke gezupft, plus einige Blätter zum Servieren
6 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
1 rote Chilischote, längs halbiert, der Stiel ganz gelassen
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
100 g Butter, in 2cm große Würfel geschnitten
250 g Fusilloni (oder andere große Pasta, z. B. Paccheri)
400 mL kochend heißes Wasser
10 g Petersilie, grob gehackt
40 g Parmesan, fein gerieben
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezept: Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Das Öl mit den Auberginen, 1 TL Salz und reichlich Pfeffer in einer großen ofenfesten Pfanne mit hohem Rand, für die ein passender Deckel vorhanden ist, vermischen. Die Auberginen mit der Hautseite nach unten in der Pfanne 30 Minuten rösten, bis sie schön gebräunt sind und stellenweise beginnen anzusetzen.

Die restlichen Zutaten, bis auf Petersilie und Parmesan, mit 1/4 TL Salz und reichlich Pfeffer in die Pfanne rühren. Weitere 30 Minuten zugedeckt im Ofen garen, bis die Tomaten eingekocht sind und die Pasta weich ist. In diesem Stadium macht es nichts, wenn nicht die gesamte Pasta mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Nachdem die Pasta 30 Minuten im Ofen war, alles kräftig durchrühren, dann für die letzten 10-15 Minuten ohne Deckel wieder in den Ofen stellen. In dieser Zeit sollte die Sauce an der Pasta haften und stellenweise sogar ein wenig ansetzen.

Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten beiseitestellen, dann mit Petersilie, Parmesan sowie Basilikumblättern bestreuen und servieren