Italienische Rezepte

Nudeln nach Syrakuser Art

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fisch, Gemüse, Italien, Kräuter, Teigware

2		Knoblauchzehen
2		Anchovisfilets
1	mittelgr.	Aubergine
3	große	Tomaten, reif; oder
		- gehäutete Dosentomate
1		Gelbe Paprikaschote
100 g		Schwarze, entsteinte Oliven
6	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Kapern
2		Basilikumstengel, frisch
		Salz
		Pfeffer; a.d. Mühle
500 g		Vermicelli; oder sehr
		- dünne Spaghetti
100 g		Frischer geriebener Pecorino

---

1. Knoblauch schälen und klein würfeln. Anchovisfilets hacken. Aubergine waschen, vom Stielansatz befreien und in Würfel schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser über gießen, häuten und grob würfeln.

2. Paprikaschote waschen, halbieren, Stiel und Innenteile entfernen und die Schote in Streifen schneiden. Oliven grob hacken, das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch glasig dünsten, Anchovis unterrühren und kurz mitdünsten. Auberginen zugeben und unter Rühren braten, bis sie sich bräunen. Tomaten zufügen und etwa 5 Minuten zugedeckt dünsten.

3. Paprika, Oliven und Kapern untermischen. Basilikum waschen, gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und zufügen. Die Sauce kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln.

4. Kurz bevor die Sauce fertig ist, die Vermicelli in reichlich Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Sauce darüber gießen und mit Pecorino bestreut sofort servieren.