

Nudeln Rezepte

Pasta al Funghetto

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

| | | | |
|-------|-------------------|-------|---------------------------|
| 2 | kleine Auberginen | 400 g | Spaghetti |
| 3 | kleine Zucchini | | -vorzugweise |
| | -fest | | -italienische Hartweizen- |
| 200 g | Pilze | | -griech-Spaghetti ohne Ei |
| | -frisch | | Etwas schwarzer Pfeffer |
| 2 | Knoblauchzehen | 50 g | Parmesankäse |
| 1 | Bd. Petersilie | | -frisch |
| 5 | Essl. Olivenöl | | -gemahlen, (*) |
| | Etwas Oregano | | |

Von den Auberginen das Stielende entfernen, die Früchte waschen und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf ein Sieb geben, schichtweise mit Salz bestreuen und 30 min. ruhen lassen.

Inzwischen die Zucchini waschen, abtrocknen, die Blüten- und Stielansätze entfernen. Die Früchte in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, die Petersilie waschen, trocken tupfen und mit dem Knoblauch fein hacken. In einer Kasserolle das Öl erhitzen, den Knoblauch und die Petersilie darin kurz anbraten.

Die Auberginen kurz mit Wasser abbrausen und mit dem Handballen im Sieb gut auspressen. Die Zucchini, die Pilze und die Auberginen in die Kasserolle geben und 5 min. bei starker Hitze braten, das Gemüse mit Oregano würzen. Die Hitze verringern. Zudecken und langsam gar schmoren, dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf löffelweise Wasser an gießen.

Inzwischen die Nudeln al dente kochen, abgießen und in eine vorgewärmten Schüssel geben. Das Gemüse mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, mit den Nudeln gut mischen und sofort servieren. Den Käse extra reichen.