

Italienische Rezepte

Fagottini con Salsa de Verdure alla Siciliana

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Italien, Mehlspeise, Nudel

250 g	Fresco Fagottini	1	Knoblauchzehe
160 g	Aubergine	3	Essl. Olivenöl
1 kleine	gelbe Paprikaschote	1	Essl. Kapern
400 g	Tomaten		Salz
2	Sardellenfilets		weißer Pfeffer aus der Mühle
50 g	schwarze entsteinte Oliven	30 g	geriebener Parmesan
1	Schalotte		Basilikum

Aubergine in kleine Würfel schneiden, mit 1 EL Salz bestreuen und ca. 30 Min. durchziehen lassen. Inzwischen Paprikaschote fein würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Sardellenfilets kalt abspülen und hacken. Oliven vierteln. Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken. Olivenöl erhitzen. Auberginenwürfel, Schalotte und Knoblauch hinein geben und alles kurz unter Rühren anbraten. Tomaten, Paprikawürfel, Sardellenfilets, Oliven und Kapern zufügen und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Fagottini in kochendes Salzwasser geben und 4-5 Min. bei schwacher Hitze garen. Gut abtropfen lassen und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Mit Parmesan und Basilikumblättchen bestreut servieren.