

# PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

## Pasta alla siciliana - Pasta mit Auberginen



### Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Aubergine (ca. 400 g)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 250 g Tomatenpüree
- 1 EL Kapern
- 2 Stück Sardellenfilets
- schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebener Pecorino
- frisches Basilikum oder Minze
- 2 Portionen Pasta (Tagliatelle oder Penne)

### Zubereitung:

Die Aubergine waschen, abtrocknen und den Stielansatz abschneiden. Die Aubergine würfeln (1,5-2 cm). Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel klein würfeln, die Knoblauchzehe durch

### *Pasta alla siciliana - Pasta mit Auberginen 2/2*

die Knoblauchpresse drücken. Die Sardellenfilets hacken. Die Oliven entsteinen. Die Kapern abtropfen lassen und eventuell grob hacken. Basilikum oder Minze in Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und dünsten, bis sie glasig sind. Die Auberginen zugeben und ein paar Minuten anbraten. Tomatenmark einrühren und mit dem Tomatenpüree ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sardellen, Kapern und Oliven zugeben und 15 Minuten dünsten. Noch einmal abschmecken und die Kräuter zugeben.

Pasta kochen, abgießen und mit dem Sugo vermengen. Mit frisch geriebenem Pecorino servieren.

Buon appetito!