

PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Pesto di Melanzane – Pesto aus Auberginen



Zutaten:

1 Aubergine ca. 400 g

1 Zehe Knoblauch

3-4 EL Olivenöl

30 g Pecorino

30 g Walnusskerne

frisches Basilikum

Salz, Pfeffer

240 g Spaghetti oder 2 Portionen selbst gemachte Tagliatelle

Auberginenpesto

frisch geriebenen Pecorino

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

Aubergine waschen, abtrocknen und den Stielansatz entfernen. Die Aubergine in Würfel schneiden (ca. 2 cm dick). Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken. Die Auberginen würzen, mit dem Knoblauch ein paar Blättern frischer Minze oder Basilikum und 2 EL Olivenöl mischen und in eine ofenfeste Form füllen. Mit Alufolie abdecken und 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Walnusskerne grob hacken, den Pecorino reiben. Die abgekühlten Auberginen mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Abschmecken und eventuell Olivenöl zugeben. Das Pesto sollte die Konsistenz einer sämigen Paste haben.

Die Pasta al dente kochen. Etwas Kochwasser aufheben.

Gekochte Pasta in einer großen Schüssel mit dem Auberginenpesto mischen. Nach Wunsch mit dem Kochwasser verdünnen. Mit geriebenem Pecorino servieren.

Tipps zum Pasta kochen: Pasta richtig kochen – so einfach ist das!

Bemerkung:

Wenn das Pesto länger steht, wird es fester. Deshalb ist es ratsam, etwas Kochwasser von der Pasta aufzuheben. Das Pesto mit dem Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verrühren.

Bemerkung:

Es ist schwierig, Mengenangaben beim Pesto zu machen. Je nach Konsistenz braucht man mehr oder weniger Pesto. Wenn Reste übrig bleiben, ist es überhaupt kein Problem. Das Pesto di Melanzane schmeckt nicht nur mit Pasta, sondern auch als Aufstrich. Als Topping passen schwarze oder grüne Oliven.

Viel Spaß beim Nachkochen!