Cremige Auberginen-Tomaten-Pasta mit Parmesan

Zutaten

- 2 gestreifte Auberginen - Graffiti
- 400 g Pasta - Paccheri
- 500 ml passierte Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Nudelkochwasser



Zubereitung

- Die Auberginen in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend trocken tupfen.
- Die Pasta al dente kochen und etwas Nudelwasser auffangen.
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten mitbraten.
- Die passierten Tomaten einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Parmesan und etwas Nudelwasser unterrühren, bis die Sauce cremig wird.
- Die Pasta zusammen mit der gehackten Petersilie und dem Basilikum in die Sauce geben und gut vermengen.
- Mit reichlich Parmesan und frischem Basilikum oder Petersilie servieren.

Portionsgröße: 4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©