



TOMATEN-SUGO MIT GEGRILLTEN AUBERGINEN UND PENNE NUDELN



Sommer pur in einem Topf: das Tomaten Sugo ist das perfekte Sommergericht aus vollreifen Tomaten. Ich habe es mit gegrillten Auberginenstücken verfeinert. Dazu gibt's bei uns Penne Nudeln.



Zubereitungszeit

50 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Schneide die Aubergine in 2 cm große Würfel. Lege sie in ein Faltsieb und bestreue die Auberginenwürfel mit 2 TL Salz und lasse sie 30 Minuten ziehen. Schneide die Zwiebeln, Staudensellerie und Karotten in Würfel und hacke die Chilischote fein. Erhitze die Hälfte des Öls und die Butter bei mittelhoher Hitze in einem großen Topf und brate die Zwiebelwürfel darin für 3-4 Minuten an. Füge den Sellerie und die Karotten hinzu und brate sie 5 Minuten mit an. Reibe inzwischen die Tomaten so, dass die Haut übrigbleibt. Füge das Tomatenmark und die Chili in den Topf hinzu und lösche nun das Gericht mit den Tomaten und dem Wasser ab. Lass es aufkochen, füge Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblätter und den Rosmarinweig hinzu und dann bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln. Wasche die Auberginen mit Wasser ab und drücke sie leicht aus. Brate sie in einer separaten Pfanne im restlichen Olivenöl etwa 4-5 Minuten an. Rühre die Auberginen und die halbierten Cocktailtomaten in die Soße ein. Schneide das Basilikum in feine Streifen und gib es mit zur Soße.

Koche die Nudeln nach Packungsanleitung und serviere das Sugo mit den Nudeln. Bestreue es mit frisch geriebenem Parmesan.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 2 Auberginen
- 2 TL Salz
- 2 Zwiebeln
- 2 Staudensellerie
- 1 Karotte
- 1 rote Chilischote
- 10 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Wasser
- 800 g Tomaten
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Pr. Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- Rosmarin
- 200 g Cocktailtomaten
- 10 Basilikum
- 400 g Penne
- Parmesan