

Spaghetti mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella

Für 4 Portionen

500 g Spaghetti	2 Auberginen	8 Tomaten
2 Mozzarella	Knoblauch	Butter
Butterschmalz	Olivenöl	

Als Erstes würfelt ihr die Auberginen und Mozzarella.

Dann kocht ihr Wasser auf und legt die Tomaten für 1 Minute hinein. In kaltem Wasser abschrecken, danach könnt ihr die Haut super abziehen! Danach in Würfel schneiden.

Das noch heiße Tomatenwasser für die Nudeln wieder zum Kochen bringen.

Nun in einer Pfanne Butter UND Butterschmalz erhitzen und Auberginenwürfel hineingeben (gehackten Knoblauch hinzugeben). DANN erst die Nudeln ins Wasser geben (damit alles gleichzeitig fertig ist).

Kurz bevor ihr die Nudeln abgießt, gebt ihr auch die Tomatenwürfel in die Pfanne. Nudeln abgießen und mit etwas Olivenöl vermengen (Aroma und damit die Nudeln nicht kleben, sondern schön flutschen), dann sofort die Mozzarellastückchen unterrühren, sodass sie schmelzen. Dann auch Auberginen und Tomaten begeben.

Tipp:

Schmeckt auch super, wenn man ein paar Tropfen Trüffelöl benutzt. Da das Aroma sehr stark ist, sollte man wirklich nur ein paar Tropfen nehmen. Wenn die Nudeln dann noch kleben, etwas Olivenöl dazu...

NN am 01. Juni 2026