

# Spaghetti-Nester, Auberginen-Creme, geröstet

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

2 Eier	140 g Semola	60 g Mehl + Mehl
2 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

### Für die Auberginen-Creme:

250 g Aubergine	1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan
15 g gemahl.Mandeln, blanchiert	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	10 g Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die geröstete Aubergine:

2 Auberginen	1 kleine Knoblauchzehe	10 g Sardellenfilets
1 TL Weißweinessig	1 Zweig Oregano	2 Zweige Petersilie
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Auberginenschale:

Auberginenschale	Öl
------------------	----

### Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne
------------------

## Für den Teig:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und ruhen lassen. Teig ausrollen und zu Spaghetti schneiden. Im Kochtopf mit gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Garflüssigkeit aufheben.

## Für die Auberginen-Creme:

Aubergine schälen und Schale beiseitelegen. Parmesan zerkleinern.

Knoblauch abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken und im Öl in einer Pfanne dünsten. Aubergine und Salz zugeben und dünsten.

Auberginen-Mischung mit Mandeln, zerkleinerten Parmesan, Basilikum und 70 ml Nudelwasser in einen hohen Behälter geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die geröstete Aubergine:

Auberginen quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und mit Öl bestreichen. In einer Grillpfanne grillen. Sardellen fein hacken, mit Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren, Öl zugeben und mit einem Schneebesen glattrühren. Gegrillte Auberginen mit dem Dressing und Oreganoblättern durchmischen und mit Petersilie garnieren.

## Für die Auberginenschale:

Auberginenschale in Streifen schneiden und in der Pfanne in Öl knusprig braten bzw. frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und als Garnitur verwenden.

Einen Esslöffel Creme mittig auf den Tellern verteilen. Nudeln zu der Creme geben und mit einer großen Gabel aufdrehen, auf den Tellern als Nest auf der Creme platzieren. Geröstete Aubergine daneben platzieren.

Pinienkerne drüberstreuen, mit Auberginenschalen-Chips garnieren und servieren.

Marina Engelhardt am 29. Oktober 2024