

Spaghetti mit Aubergine und Tomate

Für 2 Personen:

1 Aubergine	8 Kirschtomaten	1/2 Peperoni
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Thymian
1 Msp. Pfeffermix	1 EL Gewürzmix	100 ml Olivenöl
250 g Spaghetti	80 g Parmesan, gerieben	1 Msp. ital. Gewürz

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Aubergine schälen und in grobe Würfel schneiden.

Tomaten halbieren. Peperoni in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel grob würfeln. Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Alles zusammen in eine Auflaufform geben und mit Pfeffer und ordentlich Gewürzmix würzen. Olivenöl darübergießen. Dann das Ganze gut vermengen.

Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Währenddessen Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente garen.

Gemüse aus dem Ofen nehmen. Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Gemüse in einen Topf geben und $\frac{3}{4}$ des Parmesans dazugeben. Parmesan bei mittlerer Hitze kurz etwas schmelzen lassen, dann die Spaghetti dazugeben und alles gut verrühren. Mit Italian Gewürz würzen und alles nochmals ca. $\frac{1}{2}$ Minute bei mittlerer Hitze durchziehen lassen. Anrichten und mit Rest Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 28. Juli 2022