



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Nudeln mit Auberginen

Patlıcanlı Makarna



3 mittel grosse Auberginen
2 grosse reife Tomaten
2 Spitzpaprika
1 mittel grosse Zwiebel
6 EL Öl
½ KL Pfeffer
1 Pkg Nudeln

- # Die Auberginen streifenförmig schälen und eine halbe Stunde in Salzwasser einlegen, herausnehmen, abtrocknen und klein würfeln.
- # In einen Topf Öl, klein gehackte Zwiebel und Salz geben. Bei mittlerer Stufe die Zwiebel glasig dünsten.
- # Entkernte und dünn geschnittene Spitzpaprika hinzugeben und gelb dünsten.
- # Danach geschälte und dünn geschnittene Tomaten hinzugeben und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen bis die Tomaten ihre Form verlieren.
- # Als letztes Auberginen und Pfeffer hinzugeben und weitere 15 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen.
- # Die Nudel kochen, abtropfen, abschrecken und wieder in den Topf geben. Die Auberginensosse zu den Nudeln in den Topf füllen und 1-2 Minuten köcheln lassen.
- # Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Je nach Wunsch kann die Auberginensosse auch über die portionierten Nudeln gefüllt werden.