



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

PASTA ALLA NONNA MIT AUBERGINEN UND RICOTTA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Ricotta in eine Schüssel geben und mit Saft und Zeste der Zitrone, Olivenöl, gehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinern. Beiseitestellen.

Ofen auf 200°C mit Umluft vorheizen. Auberginen halbieren und die Schnittfläche kreuzweise einschneiden. Mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und die geschälten Knoblauchzehen in die eingeschnittenen Auberginen drücken. Für 30 Minuten in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und «Auberginen-Fleisch» mit einem Esslöffel auskratzen und dieses fein hacken.

Basilikum fein hacken und Cherrytomaten halbieren. Zwiebel schälen und fein hacken und in reichlich Olivenöl in einem Topf andünsten. Zucker begeben und mit den Zwiebeln karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Pelati begeben und 15 Minuten köcheln lassen. Gehackte Auberginen, Basilikum und Mascarpone begeben, unterrühren, gut abschmecken und ziehen lassen. Einige Cherrytomaten separat mit kaltgepresstem Olivenöl, Salz und wenig Zucker marinieren und bereitstellen.

Gekochte Pasta in die Pfanne geben und mit der Tomaten-Auberginensauce mischen. Geriebenen Parmesan begeben. Pasta in Teller verteilen, Ricottacrème darauf anrichten und marinierte Cherrytomaten und Basilikum darüber verteilen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

RICOTTACRÈME:

150 G RICOTTA

OLIVENÖL

1 ZITRONE

1 BUND SCHNITTLAUCH

SALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

3 AUBERGINEN

OLIVENÖL

12 KNOBLAUCHZEHEN

1 ZWIEBEL

2 EL ZUCKER

3 DL ROTWEIN, TROCKEN

½ BUND BASILIKUM

250 G PELATI-TOMATEN, GEHACKT

150 G MASCARPONE

1 PRISE ZUCKER

150 G CHERRYTOMATEN

SALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

50 G PARMESAN, GERIEBEN

PASTA, Z.B. TROFIE

POWERED BY:

