



Scharfe Auberginensauce mit Pasta

Zutaten

- 350 g Penne Lisce
- 250 g Auberginen
- 1 Chilischote(n), getrocknet
- 125 g schwarze Oliven, entsteint
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Päckchen MAGGI Tomaten Sauce (2er Pack)
- 1 EL Rotweinessig
- 4 Stängel Basilikum
- 30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Penne nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
2. Auberginen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote im Mörser zerstoßen. Oliven in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Aubergine darin anbraten. Chili und Oliven zugeben und mitbraten. Wasser zugießen und heiß werden lassen. MAGGI Tomatensauce mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen lassen.
4. Rotweinessig zugeben. Basilikum waschen, Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und zur Soße geben, Nudeln untermischen und mit Parmesan bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 93 g |
| Energie | 634 kcal |
| Fett | 19 g |
| Protein | 21 g |

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen