

Sizilianische Spaghetti mit mediterranem Gemüse und frischem Parmesan

Zutaten (für 2 Personen)

- 300g Spaghetti oder Spaghettini
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ Chilischote getrocknet oder frisch
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Rosinen (wer mag)
- 1 EL Kapern
- 1 EL schwarze Oliven
- 1 TL Honig (Waldblüte oder Kastanie eignet sich sehr gut)
- 200ml Weißwein
- 1 Dose Tomaten geschält, gestückelt
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Parmesan



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 - 50 Min.

Aubergine in kleine Würfel schneiden, in ein Sieb geben, salzen und ca. 10 Minuten über eine Schüssel hängen. Die Aubergine verliert dabei überschüssiges Wasser. Aubergine gut abspülen, trockentupfen und danach in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl so lange anbraten, bis viele gebräunte Stellen zu sehen sind.

Gehackte Zwiebel und gehackte Knoblauchzehen dazu geben und kurz weiterbraten. In der Zwischenzeit die Rosinen in heißem Wasser einweichen. Chili sehr klein schneiden und mit Zimt mischen. Oliven in Ringe schneiden. Nudelwasser inzwischen aufsetzen.

Das Gemüse nun an den Pfannenrand schieben. Honig in die Pfanne geben und flüssig werden lassen. Nun den flüssigen Honig mit dem Gemüse, den Oliven und den Kapern vermischen, Gewürze und abgetropfte Rosinen dazu geben, alles kurz anschwitzen und anschließend mit Weißwein ablöschen.

Einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast komplett einreduziert ist. Die Tomaten dazu geben, ein wenig salzen und pfeffern und bei milder Hitze so lange vor sich hinschmoren lassen, bis die Nudeln, die jetzt ins kochende Wasser kommen, al dente sind. Eventuell ein bisschen Wasser (am besten Nudelwasser) noch ans Gemüse gießen.

Die fertig gegarten Nudeln abgießen (Kochzeit nach Packungsangabe), mit Sauce auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Sofort servieren.

GEMOTEG wünscht guten Appetit!