



## Orecchiette Pasta

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

500 g	Orecchiette Pasta	150 g	gereifter Ricotta fest
1/2 Bund	Basilikum	2	Auberginen
1	Knoblauchzehe	20 ml	Olivenöl
50 ml	Rapsöl	500 ml	Tomatenpulpe
50 g	Zucker		Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Orecchiette nach Packungsvorgabe in Salzwasser kochen.
2. Auberginen halbieren und mit Olivenöl und Salz im Ofen bei 150°C Ober-Unterhitze für 20 Minuten weich garen. Danach in grobe Würfel schneiden.
3. Basilikum in Rapsöl fein mixen und kurz marinieren lassen. Danach durch ein feines Sieb abseihen, sodass nur ein reines grünes Basilikumöl ohne grobe Teilchen entsteht.
4. Gehackten Knoblauch in reichlich Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.
5. Gewürfelte Aubergine hinzugeben und mit Tomatenpulpe aufgießen.
6. Soße für 10 Minuten leicht auf mittlerer Hitze einköcheln lassen und würzen.
7. Pasta unterheben und mit gehobeltem Ricotta und Basilikumöl garnieren.



#### *DIE AUBERGINE*

- *subtropische Pflanzenart aus Asien*
- *enthält u. a. Kalium, Calcium, Magnesium und die Vitamine, Retinol, Riboflavin und Niacin*