



Paccheri mit Auberginencreme

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|----------------|-------------------------|-------|---------------------------|
| 360 g | Paccheri (Rigatoni) | 5 | Auberginen |
| 1 Schale | Dattel (Cherry) Tomaten | 3 | Knoblauchzehen |
| 1 kleines Glas | Kapernäpfeln | 150 g | Ricotta |
| 20 g | Parmesan | | Saft einer halben Zitrone |
| 5 EL | Rapsöl | | Salz & Pfeffer |

Zubereitung

1. Die Auberginen halbieren und zusammen mit Öl und Knoblauchzehen im Ofen bei 180°C für 30 Minuten garen.
2. Das Innere der Auberginen, Knoblauch, Parmesan und einem Esslöffel Zitronensaft im Mixer fein pürieren und mit Salz abschmecken.
3. Tomaten mit Salz, Zucker und 10 Esslöffel Pflanzenöl bedecken und im Ofen bei 180°C für 15 Minuten garen.
4. Ricotta mit einer Prise Salz und Zucker kurz aufrühren. Kapernäpfel in feine Scheiben schneiden.
5. Paccheri nach Packungsbeilage al dente kochen. Einen kleinen Teil des Nudelwassers aufheben. Paccheri mit der Auberginencreme in einer Sauteuse erwärmen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser zufügen. Mittig auf einem Teller anrichten und mit Ricotta, Tomaten und Kapernäpfel-Scheiben garnieren.