

Tomaten-Melanzani-Sugo



Zutaten:

1 Melanzani (ca. 300 g), Salz, 300g Zwiebeln, 100g Staudensellerie, 80g Karotten, 1 rote Chilischote, 10g Butter, 8 El Olivenöl, 1El Tomatenmark, 200ml Rotwein, 2 Dosen Tomaten, 2 Lorbeerblätter, 3 El Kapern, 2 El Kapernwasser, 250g Kirschtomaten, 20g Basilikum, Pfeffer, 400g kurze geriffelte Nudeln, 20g italienischer Hartkäse (z. B. Pecorino oder Parmesan; grob gerieben)

Zubereitung:

Melanzani putzen, in 1-2 cm dicke Würfel schneiden, auf ein Blech legen, mit Salz würzen und mindestens 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Zwiebeln fein würfeln. Sellerie putzen, waschen, entfädeln und fein würfeln. Karotten putzen, schälen und fein würfeln. Chili putzen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden.

Butter und 3 El Olivenöl in einem ofenfesten Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten dünsten. Sellerie und Karotten zugeben und weitere 5 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und 30 Sekunden unterrühren. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Tomaten in den Dosen zerkleinern, mit dem Saft, 250 ml Wasser und Lorbeer unterrühren. Sugo zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde garen.

Inzwischen Melanzani gut abtupfen und in 2 Portionen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze in je 2 El Öl 3-4 Minuten braten und mit Salz würzen.

Sauce aus dem Ofen nehmen, Melanzani, Kapern und Kapernwasser zugeben, offen auf dem Herd weitere 30 Minuten garen, dabei öfter umrühren.

Sobald der Sugo die richtige Konsistenz hat, Tomaten putzen und längs halbieren. Basilikumblätter abzupfen, 2/3 davon fein schneiden, restliche beiseitestellen. Tomaten und geschnittenes Basilikum in den Sugo rühren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, 150 ml Nudelwasser abmessen. Nudeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Nudeln, Nudelwasser und etwas Sugo zurück in den Topf geben, bei mittlerer Hitze 1 Minute mischen. Nudeln auf vorgewärmte Teller geben, mit Käse und restlichem Basilikum bestreuen. Die Sauce dazu servieren.

Gutes Gelingen 😊