

BABA GANOUSH ROSSO MIT GRÜNEM PARMESAN

1 große Aubergine (ca. 450 g)

3 Knoblauchzehen

150 g Tomaten

30 g Parmesan

15 Basilikumblätter

20 g getrocknete Soft-Tomaten

1 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

4 TL Tahin (Sesampaste)

Salz

Pfeffer

–

Für 2 Personen bzw. 200 g Pasta

(z. B. Casarecce)

45 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 290 kcal

1 Den Ofen auf 220° vorheizen. Die Grillfunktion zuschalten. Die Aubergine putzen, waschen und längs halbieren. Auf den Schnittseiten jeweils dreimal quer ca. 1 cm tief einschneiden. Die Knoblauchzehen schälen, längs halbieren, jeweils 1 Hälfte in einen Einschnitt stecken. Auberginenhälften mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und in den heißen Ofen (Mitte) geben.

2 Die Tomaten waschen, in eine kleine ofenfeste Form geben und zu der Aubergine auf das Blech geben. Alles ca. 25 Min. backen, bis die Auberginen- und Tomatenschalen runzelig und leicht schwarz aussehen. Inzwischen den Parmesan ca. 2 cm groß würfeln. Basilikum waschen, trocken tupfen und mit den Parmesanwürfeln in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Pürierstab grobkörnig pürieren.

3 Auberginenhälften und Tomaten aus dem Ofen nehmen. Auberginenfruchtfleisch samt Knoblauch mit einem Löffel auslösen und in einen zweiten Rührbecher geben. Tomaten häuten, den Stielansatz entfernen. Tomaten mit der Flüssigkeit aus der Form dazugeben. Die Soft-Tomaten grob zerkleinern und hinzufügen. Zitronensaft, Olivenöl und Tahin dazugeben. Alles pürieren, salzen und pfeffern.

4 Baba-Ganoush-Sauce in einer Pfanne erwärmen. Die frisch gekochten und abgetropften Nudeln sowie ca. 50 ml Nudelkochwasser oder Wasser untermischen. Pasta mit Basilikum-Parmesan bestreuen.