

Auberginen - Sauce zu Breiten Bandnudeln

Kategorien: Sauce, Nudeln, Küche, Nudelsauce

Zutaten für: 6 Portionen

2	groß.	Auberginen
3		Knoblauchzehen
2		Schalotten
1		Ingwerstueck (2cm)
2		Chilischoten, getrocknet
4	Essl.	Pflanzenoel
1/2	Teel.	Koriander
1/2	Teel.	Kreuzkuemmel
125	ml	Wasser
600	Gramm	Bandnudeln
		Salz
		Pfeffer
		Zimt
		Muskatnuss

Anleitung:

Die gewaschenen Auberginen mit der Schale laengs in etwas 1 cm dicke Scheiben schneiden - diese wiederum in 3 cm breite Streifen. Mit Salz bestreuen und einige Minuten Wasser ziehen, also abtropfen lassen.

Knoblauch, Schalotten und Ingwer ganz fein wuerfeln. Die Chilischoten zerbroeseln und dabei die Kerne entfernen. Das Oel in einer Pfanne erhitzen.

Die Auberginenstreifen abtrocknen und im heissen Oel rundum anbraten, bis sie leicht braun werden und das zu Anfang aufgenommene Oel wieder abgeben. Herausheben und beiseite stellen.

Die gewuerfelten Wuerzgemuese im verbliebenen Fett anroesten, auch die Gewuerze hinzufuegen. Wenn alles trocken gebraten ist und Farbe zu nehmen beginnt, die Auberginenstreifen wieder dazugeben, Wasser angiessen und einige Minuten heftig zusammen koecheln lassen.

Unterdessen die Bandnudeln in reichlich Salzwasser knackig kochen. Abgiessen, in eine grosse Schuessel schuetten, mit der Auberginen-Sauce uebergiessen, eventuell mit den frisch gehackten Kraeutern bestreuen und alles sofort mischen.

Statt der verschiedenen Gewuerze eignen sich 2 tb Thai-Curry hervorragend dazu.