

Fusilli mit Ricotta

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Fusilli
600	Gramm	Auberginen (runde, fleischige)
150	Gramm	Ricotta
		Peperoni nach Geschmack
1	Zweig	Thymian
2	klein.	Scharlotten
1/4	Gramm	Safran
		Glatte Petersilie
		Olivenöl Extravergine
		Salz

Anleitung:

Fusilli: Den Safran in einer Tasse mit sehr wenig kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Nudelwasser aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, salzen und die Nudeln hinein geben. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne leicht dünsten. Die in ca. 5 mm große Würfel geschnittene Aubergine hinzugeben, Peperoni, Thymian, die Safranfäden und Salz ebenfalls hinzufügen und das Ganze garen lassen. Während die Nudeln kochen, den Ricotta mit ein wenig Kochwasser von den Nudeln glattrühren. Die gebratenen Auberginen und die kleingehackte Petersilie dazugeben und alles gut mit den abgetropften Nudeln vermischen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. ca. 30 Min.