

## Taglierini mit Ricotta (Auberginen)

Zutaten für: 4 Personen

518		Kalorien pro Portion
280	Gramm	Frische Taglierini
200	Gramm	Ricotta
2	klein.	Auberginen
		Petersilie
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer nach Belieben

### Anleitung:

Taglierini mit der Nudelmaschine zubereiten. Die Auberginen waschen, schälen und in Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und für zirka eine halbe Stunde abtropfen lassen. Nach Ablauf der Zeit trocknen Sie die Auberginen mit einem Küchentuch ab und frittieren Sie diese in einer Pfanne mit ein wenig Öl und geben Sie sie anschliessend auf ein Küchentrepp. In einer Schüssel verrühren Sie den Ricotta mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer. Kochen Sie die Taglierini leicht bissfest und vermengen Sie diese mit der Ricottasosse und den Auberginen. Servieren Sie das Ganze mit ein wenig darüber gestreuter gehackter Petersilie.