

Pasta al Funghetto

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

2	klein.	Auberginen
3	klein.	Zucchini; fest
200	Gramm	Pilze; frisch
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie
5	Essl.	Olivenoel
	Etwas	Oregano
400	Gramm	Spaghetti; vorzugsweise Italienische Hartweizen- Griess-Spaghetti ohne Ei
	Etwas	Schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Parmesankaese; frisch Gemahlen, (*) (*) Weglassen bei tiereiweissloser Diaet.

Anleitung:

Von den Auberginen das Stielende entfernen, die Fruechte waschen und In duenne Scheiben schneiden. Diese auf ein Sieb geben, schichtweise Mit Salz bestreuen und 30 min. ruhen lassen. Inzwischen die Zucchini waschen, abtrocknen, die Blueten- und Stielansaetze entfernen. Die Fruechte in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schaelen, die Petersilie waschen, trockentupfen und Mit dem Knoblauch fein hacken. In einer Kasserolle das Oel erhitzen, Den Knoblauch und die Petersilie darin kurz anbraten. Die Auberginen kurz mit Wasser abrausen und mit dem Handballen im Sieb gut auspressen. Die Zucchini, die Pilze und die Auberginen in Die Kasserolle geben und 5 min. bei starker Hitze braten, das Gemuese Mit Oregano wuerzen. Die Hitze verringern. Zudecken und langsam gar Schmoren, dabei ab und zu umruehren und bei Bedarf loeffelweise Wasser angiessen. Inzwischen die Nudeln al dente kochen, abgiessen und in eine Vorgewaermten Schuessel geben. Das Gemuese mit Salz und frisch Gemahlenem Pfeffer abschmecken, mit den Nudeln gut mischen und sofort Servieren. Den Kaese extra reichen.