

# Saucelli mit Auberginen

Kategorien: Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Saucelli
500	Gramm	Auberginen
2		Rote Chilischoten
4		Knoblauchzehen, zerdrückt
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Tomatenmark
3	Essl.	Rotwein
1	Teel.	Getrockneter Thymian
1/4	Teel.	Kreuzkümmel, gemahlen
1/4	Teel.	Kardamon, gemahlen
50	Gramm	Geröstete Pinienkerne
		Salz, schwarzer Pfeffer

## Anleitung:

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. Auberginen putzen und in kleine Würfel schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
2. Saucelli in Salzwasser ca. 10-12 Min. kochen (bissfest).
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginen, Knoblauch und Chilischoten bei starker Hitze 5-8 Min. dünsten. Temperatur reduzieren. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Kardamon unterheben. Mit Rotwein ablöschen und weiter garen, bis die Auberginen weich sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Saucelli in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen. Mit Auberginen anrichten. Pinienkerne und Thymian darüberstreuen und servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 2586 kJ (611 kcal)

Eiweiß 22 g

Fett 15 g

Kohlenhydrate 97 g