



## **Auberginen-Tomaten-Pasta (Patricia Boser)**

### **Zutaten für 4-6 Portionen:**

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Basilikum
- 2 Auberginen
- 4-6 EL Olivenöl
- 400 g Büchse gehackte Pelatti
- 500 g Rigatoni
- 400 g Ricotta
- Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico

### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikumblätter abzupfen und die Stängel hacken. Die Aubergine halbieren und in 2cm dicke Scheiben schneiden.
2. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch sowie Basilikumstiele für 7 Minuten ausschwitzen lassen.
3. Tomaten hinzufügen, gut würzen und für ca. 20 Minuten zu einem stetigen Köcheln bringen.
4. In der Zwischenzeit die Aubergine im übrigen Öl golden braten. Anschliessend in die Tomatensauce mit dem Grossteil der Basilikumblätter rühren.
5. Nudeln nach den Päckchenanweisungen kochen, abtropfen, dann unter die Sauce rühren.
6. Auf Teller verteilen, darüber etwas Ricotta zerbröckeln und vor dem Servieren die übrigen Basilikumblätter darauf streuen.