

Schritt 1

Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser und mit 3 Knoblauchzehen kochen, dann abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Den Knoblauch für die Salatsoße aufheben.

Schritt 2

Auberginen in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen, zum Entwässern für 30 Minuten auf einen Teller legen. Die getrockneten Tomaten in Öl und den Mini-Mozzarella gut abtropfen lassen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die getrockneten Tomaten klein schneiden.

Schritt 3

Für die Salatsoße die Zwiebeln fein würfeln, die Knoblauchzehen aus dem Nudelwasser zerquetschen. Tomatensaft, Balsamico blanco, Salz, Pfeffer und Zucker mit Zwiebeln und Knoblauch verrühren. Zuletzt das Olivenöl darunter mischen.

Schritt 4

Die entwässerten Auberginenscheiben mit einem Küchentuch abtupfen, in heißem Sonnenblumenöl rösten und mit getrocknetem Thymian bestreuen. Danach in Würfel schneiden.

Schritt 5

Die Nudeln mit den gerösteten Auberginen, den Kirschtomaten, den getrockneten Tomaten, den Mozzarella-Kugeln und der Salatsoße mischen und den Salat 20 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 6

Rucola putzen, waschen und abtrocknen. Kurz vor dem Servieren den Rucola zu den Nudeln geben. Mit Basilikumblätter dekorieren.



Kennst du das?



RIGATONI

sind röhrenförmige Nudeln mit Rillen.



BALSAMICO BLANCO

ist ein milder Essig und besteht in der Regel aus weißem Traubensaft und einem Schuss Weißweinessig. Bianco aus dem Italienischen übersetzt heißt „weiß“.

Weißt du das?

PRISE

Eine Prise ist die ungefähre Menge eines Gewürzes, die sich zwischen Daumen und Zeigefinger fassen lässt.

