

Daniele Corona Spaghetti mit Ofenpaprikacreme und Aubergine

Freitag, 7. Juli 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Mediterran, Pasta, Vegetarisch

Zutaten:

4	rote Paprikaschoten
1	große Aubergine
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Olivenöl
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
15 g	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
4 Zweige	Basilikum
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Weißweinessig
400 g	Spaghetti
100 g	Stracchino-Käse (ital. Weichkäse, alternativ Doppelrahm-Frischkäse)



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Paprikaschoten und Aubergine abwaschen und abtropfen lassen.
3. Aubergine der Länge nach halbieren, die beiden Schnittflächen mit einem Messer einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1/3 vom Olivenöl beträufeln.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Paprikaschoten, Auberginenhälften und Zwiebel in der Schale darauf verteilen. In den heißen Backofen schieben und 25-30 Minuten garen.
5. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und halbieren.
6. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.
7. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
8. Sobald die Aubergine goldbraun und weich gegart ist, kann das Blech mit dem Gemüse aus dem Backofen nehmen. Gegarte Paprikaschoten mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch abdecken und Paprika etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
9. Auberginenfruchtfleisch aus der Schale lösen, fein hacken und mit gehackten getrockneten Tomaten mischen. Basilikum in Streifen schneiden und die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer und der Hälfte vom restlichen Olivenöl (etwa 30 ml) dazugeben und alles gut vermischen.
10. Gegarte Paprikaschoten schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Gegarte Zwiebel aus der Schale lösen.
11. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.
12. Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Essig, restliches Olivenöl und Basilikum in einen Mixer geben und alles fein pürieren. Mit der Gemüsebrühe verdünnen.
13. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten biss fest kochen.
14. Gekochte Spaghetti abgießen, in eine Schüssel geben. Die Paprikacreme untermischen und die Spaghetti auf Tellern anrichten.
15. Mit zwei Löffeln Nocken aus der Auberginenmasse formen und diese auf die Spaghetti geben.
16. Den Stracchino in einer Schüssel verrühren und mit einem Löffel auf den Spaghetti verteilen. Nach Belieben mit Basilikumblättern verfeinern.

Pro Portion: 705 kcal/ 2940 kJ
78 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 34 g Fett