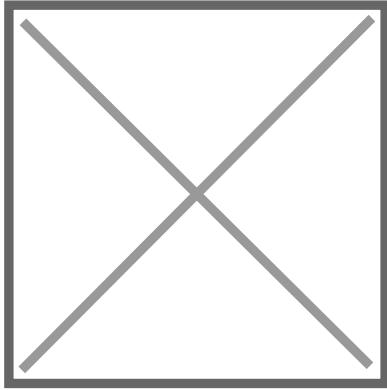
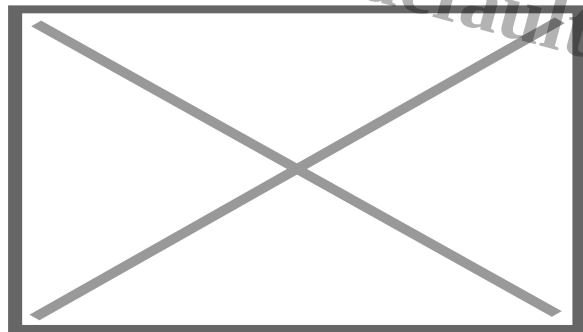




Fussilli a la Siciliana

Description



Zutaten für 4 Portionen

1 kleine Aubergine (ca. 200 g)
1 Zucchini (ca. 250 g)
1 rote Paprikaschote
2 große Tomaten
2 Knoblauchzehen
1-2 getrocknete Chilischoten
2 El Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 ml Gemüsebrühe
200 ml passierte Tomaten
400 g Nudeln (z. B. Fusilli)
1 Handvoll Basilikumblätter
250 g Ricotta
1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Aubergine, Zucchini und Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten nach Wunsch hütten, entkernen und ebenfalls würfeln. Knoblauch fein hacken. Chili im Mörser fein zerstoßen.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Aubergine darin rundherum anbraten. Zucchini und Paprika zugeben und kurz mit braten. Tomaten, Knoblauch und Chili unterröhren. Gemüse mit Salz würzen, Brähe und Tomatenpüree angießen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Min. garen.

3. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen.

6. Basilikum grob zerzupfen. Hälfte Ricotta unter das Gemüse heben. mit Salz. Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Abgetropfte Nudeln mit Gemüse mischen. Rest Ricotta in kleinen Portionen darauf verteilen.

Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark