



Sizilianische Pasta

25 Min.
4 Pers.

1 große Aubergine, 800 g Tomaten, 400 g Penne,
2-3 Knoblauchzehen, 7 EL Olivenöl, *Herbaria Sizilianisches Steinsalz*, 125 g *Herbaria Brösel mediterran-würzig*,
1/2 Bund Minze

1. Aubergine klein würfeln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bei großer Hitze 8-10 Min. goldbraun rösten, dabei oft umrühren, damit die Würfel von allen Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Tomaten ebenfalls würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Tomaten in einem Topf bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen.
2. Penne nach Packungsanweisung bissfest kochen. Knoblauch schälen und hacken. *Herbaria Brösel mediterran-würzig* mit 3 EL Olivenöl kurz knusprig braten, auf einem Teller abkühlen lassen. Knoblauch in einem Topf mit restlichem Olivenöl 1 Min. anbraten. Auberginen und Tomaten zugeben und mit sizilianischem Steinsalz abschmecken. Minze zupfen und grob hacken.
3. Penne abgießen, mit Minze und der Sauce mischen und einmal kurz aufkochen. Penne auf Teller verteilen und mit Röstbröseln bestreuen.

Pastabrösel-Tipp:

In Süditalien gab es früher keinen Parmesan, traditionell werden dort Pastagerichte, aber auch Bohnenragouts oder Suppen mit Röstbröseln bestreut – so sind viele süditalienische Rezepte automatisch vegan. Manchmal gibt es auch Kombinationen aus Röstbröseln mit lokalen Käsesorten – die sizilianischen Penne mit Auberginen werden zum Beispiel oft mit geriebenem Ricotta bestreut.