

Linguine mit gegrillter Aubergine, Chili und Chorizo

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

250 g Linguine
2 Auberginen
1/2 Teelöffel Chiliflocken
200 g Chorizo, gewürfelt
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
5 Esslöffel glatte Petersilie, gehackt
2 Esslöffel eingelegte Tomaten, gewürfelt
2 Dosen Tomaten
Salz, Pfeffer

Manchmal darf es ein Portiönchen mehr an Schärfe sein. Mit Chorizo und einem feinen Hauch Chili trifft man da genau die richtige Wahl. Für einen runden Geschmack und eine leichte milde Note sorgen die gegrillten Auberginen, die sich gemütlich auf die Pasta betten.

- 1 -

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Backofen auf Grill einstellen und auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln oder pressen. Aubergine vierteln, den weichen Kern entfernen und den Rest in Würfel schneiden.

- 3 -

Auberginenwürfel mit 1 EL Olivenöl und 1/4 TL Salz vermengen, auf einem Backblech verteilen und auf oberster Schiene ca. 20 Minuten im Backofen grillen.

- 4 -

In einer Pfanne 1 TL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Chorizowürfel dazugeben und braten, bis die Ränder leicht knusprig sind. Auf einem Teller beiseite stellen.

- 5 -

In der gleichen Pfanne Zwiebel, Knoblauch, eingelegte Tomaten und Chiliflocken andünsten, bis die Zwiebeln weich sind. In der Zwischenzeit Linguine ins Kochwasser geben und ca. 10 Minuten garen.

- 6 -

Dosentomaten mit in die Pfanne geben und mit 1/2 TL Zucker, 1/4 TL Zucker und etwas schwarzem Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln lassen. Aubergine und Chorizo unterheben.

- 7 -

Nudeln abseihen, auf Tellern verteilen und die Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren.