

Schwarze Pennette nach Sizilianischer Art mit Ziegenricotta gratiniert

Vorbereitungszeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Dinkel-Vollkorn-Penne: 480 g
- Einige Blätter frischen Basilikums:
- Etwas frischer Thymian:
- Geriebener Parmesankäse: 100 g
- Große Aubergine: 1
- Ziegenricotta: 200 g
- Zwiebel: 1/2



Vorbereitung

Eine halbe gehackte Zwiebel in einer Kasserolle anbraten und nach dem Braten die Auberginenwürfel dazugeben, gut durchkochen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Kochen die **Pomito passierte Tomaten** und ein paar Basilikumblätter dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, sehr gut abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abkühlen, um sie dann im Ofen zu überbacken.

Mit der Auberginensauce würzen und alles auf ein Backblech geben.

Den Teig mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und bei 180° 15 Minuten backen.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Ziegenricotta mit den Händen über den Teig streuen. Einige Minuten warten, bis die Nudeln abgekühlt sind und der Ricotta sich erwärmt hat und servieren.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
400 ml

