

18. Juni 2021, 19 Uhr: Leckerer mit Auberginen – Grüße aus Sardinien!

Gemeinsam kochen mit Bertram Wegemer

Sommer-Spaghetti

Für 2 Personen:

250-300 gr Spaghetti
300 gr Kirsch- oder Datteltomaten
100gr Parmesan oder Pecorino jung gerieben
(z.B. Pecorino Sardo oder Pecorino Romano)
Basilikum mind 20 Blättchen (frisch)
wer möchte Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer oder Peperoncini



Gebackene Auberginen alla Parmingiata oder mit Kräuteröl

pro Person 1 Aubergine
Olivenöl, frischen Salbei und Rosmarin und nach Geschmack auch Peperoncini
Knoblauch
50 gr Parmesan oder Pecorino jung, gerieben
(z.B. Pecorino Sardo oder Pecorino Romano)

Backofen

Auberginenpaste als Aufstrich

Ganze Auberginen zwei bis beliebig viele
Olivenöl
Frische Kräuter, Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Peperoncini, Salz, Pfeffer

Pürierstab/Mixer