

## **Rezept und Zutaten und Auberginenpaste oder Auberginen als Beilage für 2 Personen:**

### **Sommer-Spaghetti für 2 Personen**

250-300 gr Spaghetti,

300 gr Kirsch- oder Datteltomaten,

100 gr Parmesan oder Pecorino, jung, gerieben (Pecorino Sardo oder Pecorino Romano),

Basilikum, mind. 20 Blättchen (frisch),

wer möchte, Knoblauch,

2 Esslöffel Olivenöl,

Salz, Pfeffer und /oder Peperoncini, je nach Geschmack.

Zubereitung:

Knoblauch fein hacken und bei ganz milder Hitze vorsichtig in etwas Olivenöl glasig dünsten, die halbierten oder geviertelten (je nach Größe) Tomaten dazugeben, kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann sofort über die bereits gekochten Spaghetti geben, den fein gehackten Basilikum und den Pecorino unterheben, Fertig. Guten Appetit!

### **Auberginenpaste als Aufstrich**

Ganze Auberginen, zwei bis beliebig viele,

Olivenöl,

frische Kräuter - Salbei, Rosmarin, Thymian .... was zur Verfügung steht.

Knoblauch, Peperoncini, Salz, Pfeffer.

Die ganzen Auberginen von außen mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Backofen ca. eine halbe bis dreiviertel Stunde bei 150 Grad backen. Herausnehmen, halbieren und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben und in eine Rührschüssel geben, Olivenöl, frische Kräuter, Salbei Rosmarin, Knoblauch, Peperoncini, Salz, Pfeffer, dazufügen und mit dem Pürierstab/Mixer zu einer Paste verrühren.

Als Aufstrich auf geröstetem Brot, als Vorspeise oder Zwischendurch. Hält sich im Kühlschrank in einem Schraubdeckelglas gut eine Woche.

## **Überbackene Auberginen alla Parmigiata mit Kräuteröl**

pro Person 1 Aubergine,

Kräuteröl: Olivenöl, frischer Salbei und Rosmarin und nach Geschmack auch Peperoncini

Knoblauch,

50 gr Parmesan oder Pecorino, jung, gerieben (Pecorino Sardo oder Pecorino Romano),

Die Aubergine halbieren, das Fruchtfleisch der Aubergine mit einem Messer kreuzweise etwas einschneiden. Aus dem Öl und den Kräutern und Knoblauch eine Paste herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Auberginenhälften bestreichen und bei ca. 150 Grad im Backofen backen, bis das Fleisch weich ist (ca eine halbe Stunde). Nach Belieben noch kurz mit Käse überbacken oder so als Beilage zum Hauptgang servieren.

Guten Appetit!  
Bertram