

# SPAGHETTI MIT KLEINEN POLPOS UND AUBERGINE IN TOMATENSAUCE

## SPAGHETTI MIT KLEINEN POLPOS UND AUBERGINE IN TOMATENSAUCE

Eine wunderbar würzige Pasta mit zarten Polpos und Auberginenstücken. Mit Rosmarin, Knoblauch und Chilis hat die Pasta ein tolles Aroma, dazu gehört einfach ein Glas Rotwein. Und wer daran zweifelt ob ihm die Polpos auch wirklich zart werden – der Trick für diese Spaghetti mit kleinen Polpos sind bereits vorgegarte und in Öl eingelegte Exemplare. Da kann wirklich nichts schief gehen!



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Spaghetti

200g kleine Polpos, in Öl eingelegt (Abtropfgewicht 110g)

1 Zweig Rosmarin

1 Zwiebel

3-4 Knoblauchzehen

Olivenöl

400g Pizzatomaten

1 EL Tomatenmark

2 kleine rote Chilis

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone (nur den Saft)

1/4 Aubergine

1 kleine handvoll Basilikum

Parmesan

### ZUBEREITUNG:

In einem Topf mit Salzwasser die Nudeln kochen bis sie gerade noch al dente sind.

In einer großen Pfanne erhitze ich Olivenöl. Die Zwiebel und der Knoblauch werden geschält, klein

geschnitten und in das heiße Öl gegeben. Die Rosmarin Nadeln werden vom Zweig gezupft, fein gehackt und ebenfalls dazu gegeben. Sobald die Zwiebeln leicht gold-braun werden kommen die Pizzatomaten dazu. Das ganze lasse ich jetzt etwas einkochen (mittlere Hitze, Stufe 6 von 9) und würze es nebenbei mit Tomatenmark, Pfeffer, Salz und dem Saft aus der halben Zitrone. Die Chilis schneide ich in feine Ringe und gebe sie ebenfalls dazu. Wer es nicht ganz so scharf mag sollte besser nur eine Chili nehmen! Hierzu ein Tipp aus meinem Asia-Laden: kleine Chilis lassen sich hervorragend einfrieren! Ich kaufe immer eine Packung mit ca. 30-40 Chilis und friere sie ein.

Die Nudeln abgießen sobald sie soweit sind. Dabei eine halbe Tasse vom Nudelwasser auffangen und in die Sauce geben.

Die Aubergine in kleine Würfel schneiden und zur Tomatensauce geben. Die Polpos in Ringe / Stücke schneiden und ebenfalls untermengen. Die Basilikumblätter zerpfücke ich nur grob bevor ich sie unterrühre.

Jetzt gebe ich die fertigen Spaghetti in die Pfanne und mische sie ordentlich mit der Tomatensauce. Noch 1-2 Minuten bei gleicher Hitze (hier Stufe 6 von 9) in der Pfanne lassen.

Beim Anrichten darauf achten, dass Polpos und Auberginenstückchen gleichmäßig verteilt werden. Als kleinen Hingucker etwas Rosmarin und ein halbiertes Cocktailtomatchen auf den Teller geben.

Etwas Parmesan frisch darüber reiben und servieren!

P.S.: Den Rotwein nicht vergessen....