

**Pasta al
Salvatore**Für 4 Portionen
nehmen Sie:

- ⇒ bestes Olivenöl
- ⇒ 2 schöne große dunkle Auberginen,
in Stücke geschnitten
- ⇒ 1 kleine rote Zwiebel,
geschält und fein gehackt,
- ⇒ 2 Knoblauchzehen, geschält und
in dünne Scheiben geschnitten
- ⇒ 1 kleines Bund frische glatte Petersilie,
Blätter und Stängel separat fein gehackt
- ⇒ 1 Handvoll grüne Oliven
- ⇒ 2 EL Kapern in Salz, abgespült,
eingeweicht und abgetropft
- ⇒ 2-3 EL bester Kräuternessig
- ⇒ 5 große reife Tomaten, grob gehackt
- ⇒ 1 gehäuftes TL getrocknetes Oregano
- ⇒ Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
aus der Mühle,
- ⇒ 500 g Penne Rigate oder Tortiglioni
- ⇒ 150 g Ricotta
- ⇒ 150 g Schafskäse
- ⇒ 2 EL gehobelte, geröstete Mandelblättchen
- ⇒ 150 ml Chiliöl

(Olivenöl mit 1-2 frischen Chilischoten,
1-2 geschälten Knoblauchzehen und grobem
Salz pürieren)

- ⇒ Basilikum
- ⇒ 1 Bio-Zitrone
- ⇒ 250 g Rucola
- ⇒ 300 g frisch geriebener Parmesan

Als erstes bereiten Sie das Chiliöl zu,
darin schwenken Sie später die fertigen
Penne.

Für das Auberginengemüse:

In eine große Pfanne nicht zu sparsam
Olivenöl gießen, die Auberginenstücke
nebeneinander hineingeben, mit Oregano
und Salz würzen, durchmischen und bei
starker Hitze 4-5 Minuten braten. Sobald

sie goldgelb sind, die Zwiebel, den
Knoblauch und die Petersilienstängel
hinzugeben, noch einige Minuten weiter-
garen. Kommt es Ihnen zu trocken vor,
nehmen Sie einfach noch einen Schuss
Olivenöl dazu. Die Kapern und die Oliven
hineinwerfen und das Gemüse mit etwas
Essig beträufeln, sobald er verkocht ist,
die Tomaten untermischen und alles noch
etwa 15 Minuten köcheln lassen. Vor dem
Servieren mit Pfeffer, Salz, einen Hauch
Essig und einer kleinen Prise Zucker
abrunden. Sie können auch noch ein paar
frische Tomatenwürfel unterheben.
Während das Gemüse köchelt und das Wasser
für die Pasta heiß wird,
bereiten Sie den leckeren Ricotta zu.
Dafür aus Ricotta, grobem Meersalz, in
feinste Streifen geschnittenem Basilikum,
frischem Pfeffer, einem sehr kräftigen
Schuss Olivenöl, dem Saft und ein wenig
Schale der Bio-Zitrone eine köstliche
Ricottamasse mischen und in ein hübsches
Schälchen füllen.

Den Schafskäse bröseln Sie in ein zweites
Schälchen, beträufeln ihn mit ein wenig
Olivenöl,

die Mandeln kommen ins dritte Schälchen
und der frische geriebene Parmesan ins
vierte.

Die fertigen Penne mischen Sie mit
Chiliöl und gehackten frischen
Rucola nach Belieben und füllen Sie in
eine gewärmte Pastaschüssel, das Aubergi-
nengemüse kommt ins hübscheste
Schälchen... Basta... Jetzt greift jeder
zu und mischt sich nach Herzenslust ein
köstliches Pastagericht...

Bon appetito Ihre Rosa

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.