

**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 gehäufter 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.