Nah&Frisch



Maggi „Pasta&Basta!“ Professional

Tagliatelle in Melanzani-Tomatensauce

Hauptspeise Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Inzwischen Melanzani würfelig schneiden und zum Entwässern mit Salz bestreuen. Cocktailtomaten vierteln, Salbei hacken. Maggi Fix für Pasta Asciutta in 3/8 l kaltes Wasser einrühren und ca. 10 Min auf kleiner Flamme kochen lassen, öfters umrühren. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Melanzaniwürfel ca. 3-4 Minuten darin garen. Ein paar Melanzaniwürfel beiseite stellen und später zum Garnieren verwenden. Tomaten vierteln, gehackten Salbe beifügen und kurz mitgaren. Die Pasta Sauce unterrühren und kurz durchziehen lassen. Melanzani-Tomatensauce über die gut abgetropften Teigwaren verteilen und heiß servieren Als Beilage empfehlen wir frisches Weißbrot.

Zutaten

- 250 g Tagliatelle oder breite Bandnudel
- 1 Pkg. Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 150 g Melanzani
- 100 g Cocktailtomaten
- 1 EL gehackter Salbei
- 3 EL Olivenöl