

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 Salbei 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