

Auberginen-Bolognese zu Nudeln

Zutaten

60 g Parmesan, in Stücken
2 Zwiebeln (80 g), halbiert
20 g Öl
1 Aubergine (250 g), in Stücken
30 g Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
1 TL Salz und mehr zum Kochen
½ TL Pfeffer
2 TL Kräuter der Provence
Nudeln (Menge und Sorte nach Bedarf)



Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben, 8 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.
Zwiebeln in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Auberginen zugeben, 4 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Tomatenmark, stückige Tomaten, Salz, Pfeffer und Kräuter zugeben und 20 Minuten / 100°C / LL / Sanftstufe kochen.

Währenddessen die Nudeln auf dem Herd nach Packungsangabe kochen.

Nudeln mit Auberginen - Bolognese auf Tellern anrichten, mit zerkleinertem Parmesan bestreuen und servieren.