

Kochen mit Klaus

Nudel-Hack-Pfanne mit Aubergine

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Auberginen, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 250 g Paprika-Mix, 1 Chili, 60 g Schinkenwürfel, 250 g Fussili,
- 250 ml Gemüsebrühe, 100 g Tomatenmark, 1 Dose geh. Tomaten,
- Mehl, 150 ml Rotwein, griech. Würzmischung, Majoran, Petersilie,
- Olivenöl, 180 g Antipasti (Oliven, Champignons, getrockn. Tomaten)

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Nudeln nach Anleitung zubereiten u. abgießen. Zwiebel, Chili & Knobi fein, Aubergine u. Paprika grob würfeln. Aubergine in einem Sieb gut salzen, verrühren u. abtropfen lassen.



2. Aubergine im heißen Olivenöl anbraten, mit 2 EL Würzmischung vermengen u. herausnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, dann Paprika mitbraten. Erst Tomatenmark, dann 2 EL Mehl einrühren, Wein, Tomaten u. Brühe zugießen, unter Rühren aufkochen. Etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



3. Aubergine mit den Nudeln, Antipasti unterheben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Krautsalat u. Zaziki servieren.

