

Kochen mit Klaus

Spaghetti mit Tomaten & Auberginen (🌶)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g Hähnchenfilet, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 1 Aubergine, Pfeffer,
- 2 rote Chili, Olivenöl, 100 g getr. Tomaten in Öl, 250 g Spaghetti, Salz
- 3 TL Kräuter der Provence, 200 g Crème fraîche, gerieb. Parmesan

Zubereitung:

1. Huhn waschen, trocknen u. Streifen schneiden. Zwiebeln u. Knob abziehen, Aubergine putzen, alles klein würfeln. Chili fein hacken. Tomatenöl auffangen u. Tomaten bis auf 3 Stück klein schneiden. Übrige Tomaten längs in Streifen schneiden.



2. Huhn in Tomatenöl braun braten, salzen, pfeffern u. entnehmen. Aubergine im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knob u. Chili zugeben, glasig dünsten. Tomaten zugeben u. bei kleiner Hitze 15 Min. braten.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten. Crème fraîche mit 150 ml Nudelwasser unter die Sauce rühren u. weitere 5 Min. kochen. Kräuter mit Huhn zugeben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



4. Spaghetti in tiefe Teller geben, mit Sauce bedeckt, Parmesan bestreut u. Tomatenstreifen garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garnieren!

