



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Paccheri mit Aubergine von Franky's Kitchen

Zutaten

- 500g Paccheri
- 350g Tomatensauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Aubergine
- 2 bis 3 handvoll Datteltomaten
- 2 handvoll Rucola
- Basilikum
- Salz, Pfeffer
- Chiarello-Olivenöl
- Parmesan

Zubereitung

Aubergine würfeln und bei mittlerer Hitze in Chiarello-Olivenöl in Pfanne goldbraun braten. Gebratene Aubergine herausnehmen, in eine Schüssel geben und abdecken.

In der gleichen Pfanne Olivenöl dazugeben, Knoblauchzehe inklusive Schale flach drücken, Datteltomaten mit Basilikum und Salz dazugeben, nach ca. 3 bis 4 Minuten Knoblauchzehe entfernen.

Aubergine und Tomatensauce dazugeben, pfeffern, evtl. nachsalzen und nochmals Basilikum dazugeben, ca. 20 bis 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Paccheri bissfest kochen, abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen. Mit frischem Rucola, Basilikum, Parmesan und Mozzarella di Bufola garnieren.