

Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)

Ob man diese Spaghetti wirklich so auf Sizilien isst, kann ich nicht sagen.

Aber von meinen Sizilienreisen habe ich mitgenommen, dass Auberginen die schön in Öl angebräunt ist, auf der Insel in allen Lebenslagen serviert werden. Hier die Kombination mit schwarzen Oliven und Paprikastücken macht die Sauce besonders aromatisch.



Zutaten (4 Personen):

Pasta:

500 gr. Semola

4 Eier Gr. M (ca. 200 gr.)

Sauce:

350 gr. Rinderhackfleisch

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen kleingeschnitten

2 EL Tomatenmark

1 Dose Tomaten gewürfelt

1 TL Worcestersauce

Kräuter, frisch oder getrocknet, was man da hat, ich hatte Thymian, Oregano und Rosmarin

Salz/Pfeffer

50 gr. entkernte schwarze Oliven

1 rote und eine gelbe Paprika, entkernt

1 Aubergine

Olivenöl

50 gr. Parmesankäse

Zubereitung:

Pasta:

Semola und Eier in Kessel geben, mit K-Haken ca. 8 Minuten rühren (erst Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).

Ich habe Nudeln dann mit der TR50 und der Pastidea [Spaghetti-2mm-Matrize](#) herausgelassen. Es geht genauso mit Pastafresca, Pastamaker oder anderen Nudelmaschinen.

Mein Trick. Alle am Stück herauslassen. So kann man sie später mit der Schere in gleich lange Stücke schneiden.



Auberginen:

Auberginen in Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bräunen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

Sauce:

Etwas Öl in Pfanne geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbräunen. Tomatenmark, Inhalt Tomatendose, Worcestersauce, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 10-15 Min köcheln.

Paprika und Oliven mit Multizerkleinerer/Juliennescheibe zerkleinern und zugeben und weitere 10 Minuten kochen.



Parmesan mit Multi und Parmesanreibe zerreiben.

Spaghetti in Topf mit Wasser und Salz kochen. Nur ganz kurz, nicht zu lange, sie kommen ja noch in Backofen.

Kurz in die Pfanne zur Sauce geben, auch Großteil vom Parmesan zugeben und verrühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

In Auflaufform (ich hatte die Couronneform, aber normale Auflaufform geht natürlich auch) in jede Mulde eine Auberginenscheibe legen.



Dann ein Spaghettihäufchen in jede Mulde legen. Wenn Sauce übrig bleibt diese auch verteilen.



Abdecken und 30 Minuten im Backofen backen.

Dann je eine Mulde herausnehmen und umdrehen (so dass die Aubergine oben ist).



Durch die Oliven schmeckt es so wunderbar aromatisch!