

## Zutaten

400 g Rigatoni · Salz

1 mittelgroße Aubergine

4 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

2 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

150 g geschälte Tomaten (aus der Dose)

2 EL fein geschnittenes Basilikum

50 g fein gehobelter Parmesan

Zubereitungsdauer

» 20 Min.



# Rigatoni mit Auberginen

## Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Die Rigatoni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2 Inzwischen die Aubergine putzen und waschen. Zuerst der Länge nach in etwa 1 cm breite Scheiben, dann in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und die Auberginenwürfel darin unter Rühren goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Knoblauchzehen schälen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Beides fein hacken. Mit den zerdrückten Dosentomaten unter die gebratenen Auberginenwürfel mischen und köcheln lassen.
- 4 Die abgetropften Rigatoni mit dem geschnittenen Basilikum unter die Auberginensauce mischen. Mit Parmesan bestreut servieren, nach Belieben mit einigen Basilikumblättern garnieren.