

# Pastashop24.de

## Fusilli alla melanzana e peperone Fusilli mit Auberginen und Paprika

### Zutaten für 4 Personen:

400g Fusilli  
2 Auberginen  
2 gelbe Paprikaschoten  
500g Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
4 eingelegte Sardellenfilets  
1/2 Bund frisches Basilikum  
50g schwarze Oliven (entsteint)  
Olivenöl  
frischer geriebener Pecorino  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Auberginen waschen und in Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und ca. 1 Stunde Wasser ziehen lassen. Trockentupfen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und die Paprikahälften auf ein Backblech legen. Bei 225°C backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, vorsichtig die Haut abziehen und würfeln. Tomaten mit heissem Wasser übergießen, häuten, entkernen, würfeln.

Sardellenfilets mit Wasser abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trockenschleudern und ebenfalls fein hacken. Oliven halbieren.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch andünsten, Auberginen dazugeben und scharf anbraten. Basilikum, Tomaten und Sardellen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Paprikawürfel und halbierte Oliven dazugeben und mitköcheln lassen.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Nudeln unter die Sauce heben, gut vermengen und auf vorgewärmte Teller geben. Mit Pecorino bestreuen.