

# Begleitrezept zur health tv-Sendung „Alte Saaten“

## Calamarata mit Aubergine und Mozzarella

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Calamarata Nudeln
- 1 große Aubergine
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Mozzarellakugel
- Parmesankäse gerieben
- Oregano
- Salz und Pfeffer
- Chilischote oder gemahlener Peperoncino
- Basilikum

### Zubereitung:

1. Auberginen und Tomaten waschen, in Würfel schneiden
2. Mozzarella in Stücke schneiden
3. Parallel einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen
4. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
6. Zwiebeln und Knoblauch kurz anrösten, dann die Aubergine und Tomaten hinzugeben, umrühren
7. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und circa 10 Minuten kochen
8. Danach mit Weißwein ablöschen und die passierten Tomaten dazu geben, das

Ganze umrühren

9. Mit Pfeffer, Salz und Chili abschmecken
10. Schließlich den Mozzarella und die frischen, klein gehackten Kräuter unterrühren
11. Die Nudeln abschütten und Nudelwasser auffangen
12. Etwas Nudelwasser in die Sauce geben, umrühren und die Nudeln in die Pfanne geben, umrühren
13. Auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan garnieren