

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



## Le Mezze Penne di Rosella Mezze Penne mit Auberginen und Brotbröseln

### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Auberginen** waschen, Stielansatz abschneiden und mit der Schale in 1 cm grosse Würfel schneiden, rundum salzen, flach auslegen und mindestens eine halbe Stunde «weinen» lassen.
- 8–10 EL Brotbrösel** Die Brotbrösel (am besten schmecken selber gemahlene) mit dem fein gehackten  
**1–2 Knoblauchzehen** Knoblauch im Olivenöl rösten.  
**6 EL Olivenöl** Die Brösel sollen rundum voll Öl sein, aber trotzdem noch knusprig bleiben und eine goldbraune Farbe haben. Zur Seite stellen.
- 1 Bund Petersilie** hacken und beigeben.
- 1–2 Knoblauchzehen** Die Auberginenwürfel mit Küchenpapier abtrocknen, zusammen mit dem durchgedrückten  
**6–8 EL Olivenöl** Knoblauch im Olivenöl gar braten. Mit  
**Salz und Pfeffer** abschmecken.
- 350–400 g Mezze Penne** oder eine andere kurze, eher feine Nudelform in Salzwasser laut Packungsangaben kochen. Vor dem Abgiessen etwas Nudelwasser zur Seite stellen. (Falls am Schluss das Gemisch etwas zu trocken ist, können Sie nochmals etwas heisses Nudelwasser dazugeben.)  
**4 EL Olivenöl** Nach dem Abgiessen die Nudeln mit Olivenöl im Topf schwenken und die Bröselmischung und die Auberginen darunterheben. Fertig!
- Geriebenen Pecorino** dazu servieren und am Tisch nochmals nach Lust und Laune mit Olivenöl beträufeln.

### VERONICAS TIPP:

Sie können das Gericht auch mit Muscheln oder Fischstückchen anreichern. Wichtig ist, dass die Brösel knusprig bleiben. Also z. B. keine Tomaten! Aber Rosella, unsere Küchenfee, meint, am besten sei es ohne weitere Zugaben: è buono così com'è! Übrigens – ursprünglich waren die Brotbrösel der Ersatz für den teuren Parmesan!