



Rigatoni à la Schradi

Würzig - herzhaft, frisch

Rezept für 4 Personen

Das Gemüse à la Schradi

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

2 Stck	Zwiebel weiß	und
2 Zeh	Knoblauch	schälen, grob würfeln, dann feinst hacken.
800 g	Auberginen	waschen, das Grün am Stilansatz entfernen und mit einem Messer oder mit einer Aufschnittmaschine in feine, lange Streifen schneiden. Ein beschichtetes Backblech mit diesen Scheiben auslegen.
4 El	Olivenöl extra nativ	mit
4 Pr	Himalaya Bergsalz	mischen, mit einem Pinsel auf beide Seiten der Scheiben auftragen. Das Gemüse für 7-10 Minuten in den 180° C heißen Ofen schieben. Achten Sie gut auf die Auberginenscheiben, denn sie dürfen natürlich nicht schwarz werden!
1.33 El	Rapsöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten braten, bis die Zwiebeln schön weich, fast gedünstet sind.
800 g	Tomaten passiert (Tetrapack ohne Salz)	zugeben.
4 Pr	Fleur de Sel	zugeben.



4 Pr	Pfefferkörner schwarz	im Mörser zerstoßen, aufstreuen.
400 g	Dinkel-Vollkorn-Röhrennudeln	zugeben, nach Packungsanweisung kochen. Wenn sie fertig sind, in ein Durchschlag schütten, mit
80 g	Schafskäse aus 100% Schafsmilch	in kleine Stücke schneiden.
4 El	Pecorino	Mit einer Käserreibe in flache Streifen hobeln. Beide Käsesorten mischen, eine Hälfte in die abgeschreckten Nudeln geben und unterheben.
16 Bl	Basilikum Blätter	waschen, trocken schütteln, klein hacken, unter den Käse mischen.
1.33 El	Olivenöl extra nativ	mit dem Käse vermischen.

Die Tomatensoße etwa 25-30 Minuten leicht kochend ohne Deckel eindicken lassen. Die fertigen Auberginenscheiben übereinander legen, den ganzen Packen quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen in die Tomatensauce einrühren, die Hitze auf eine Temperatur zum "Warmhalten" reduzieren und die Nudeln zubereiten.

Die Rigatoni

4 Pr	Himalaya Bergsalz	in einem geeignet großen Topf mit genügend Wasser für die Nudeln lösen, das Wasser zum Kochen bringen.
1.33 El	Olivenöl extra nativ	vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. In einen feuerfesten Topf mit Deckel geben, im Ofen in der Restwärme richtig heiß halten.

Die Nudeln portionsweise auf möglichst vorgewärmten Tellern anrichten, eine große Portion des herzhaften "Gemüse à la Schradi" auf den heißen Nudeln verteilen. Die Käsemischung oben auflegen. Garnieren mit einigen Basilikumblättern. Dieses Gericht ist: vortrefflich & einladend, aromatisch & duftend, einfach & geschmackvoll!

Lassen Sie es sich schmecken!



Anmerkung

Dieses Rezept habe ich kurzerhand umgetauft! Von Bucatini alla Norma in Rigatoni à la Schradi. Um die Auberginen zuzubereiten, wurde im Originalrezept 180 ml Olivenöl verwendet! Unvorstellbar für mich, denn ich bereite Auberginen grundsätzlich mit einem Minimaleinsatz an Fett zu. Vor allem bei dieser Rezeptur ist das ohne Beeinträchtigung auf den Geschmack möglich, denn die Auberginen werden komplett in die Sauce eingelegt und verbinden sich wunderbar mit dem Tomatenaroma.

Tipp am Rande: Frische Kräuter, die der Abrundung und nicht der eigentlichen Würze dienen, sollten gar nicht oder nur möglichst kurz erhitzt werden. Wenn man die Verbindung der Aromen mit anderen Zutaten erreichen möchte, gibt man einen Teil mit zum Koch- oder Bratvorgang, die größere Menge aber immer erst im letzten Moment vor dem Servieren. So schont man die wertvollen Vitalstoffe in den feinen Kräutern, die bei einem längeren Kochvorgang zerstört würden.