

GRENZENLOS KOCHEN

AUBERGINEN-CREME-PASTA **WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...**

Zutaten (4 Personen)

3 Auberginen	400 gr Pasta nach Wahl
2 Knoblauchzehen	Olivenöl
1 Zwiebel	Salz & Pfeffer
1 EL Kapern	Parmesankäse
ca. 10 Oliven	



Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Klein geschnittene Aubergine dazugeben, kurz scharf anbraten und für weitere 15-20 Minuten auf niedriger Stufe kochen lassen. Die Kapern und die Oliven für etwa 5 Minuten mitkochen. Die Sauce pürieren und würzen. Mit Pasta al dente zusammen mischen und mit Parmesan geniessen...

**DER TRICK IST: WIRKLICH VIEEEL PARMESAN
DIE CREME KANN MAN AUCH KALT ALS DIP ZU (VEGETARISCHEM)
GEGRILLTEN ESSEN.
BUON APPETITO, EURE NICKI**



MüZe Süd
Familienzentrum Stuttgart e.V.