



Pennegratin mit Aubergine, Peperoncino und Tomate

Zur rustikalen Art dieses Gratins passt grosskalibrige Pasta wie grosse Penne rigate (die gerillten), Conchiglie, Paccheri oder Rigatoni. Ich habe mit den Penne Reste von Calamarata und Cortecce mitgekocht (siehe Pastasorten). Ein Pastagratin ist immer geeignet, kleine Reste an Pastavorräten auch von verschiedenen Sorten aufzubrauchen.

Die Aubergine wird klein gewürfelt und zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und Peperoncini gedünstet und mit Oregano gewürzt. Das leicht ausgekühlte Gemüse wird mit geriebenem Käse vermischt und in eine Gratinform gefüllt. Mit der reichlichen Gemüsezugabe wird der Gratin auch ohne weitere Flüssigkeitszugabe keineswegs trocken. Zum Schluss wird der Gratin mit einem Gemisch aus Reibkäse und Paniermehl bestreut, das gibt ein feines Krüstchen.

Zutaten (2-3 Portionen)

180g	Pasta (siehe Einleitung)
1	Aubergine ca. 400g
60g	Zwiebel
2-3	Knoblauchzehen
2	grosse Peperoncino (nicht zu scharf)
5	Piccadilly-Tomaten
2Tl	Oregano getrocknet
100g	Wildmounten (oder Greyerzer)
2El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Aubergine ohne zu schälen in knapp 1cm grosse Würfel schneiden. In ein Sieb geben, 1

Ei Salz untermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Das entzieht der Aubergine Wasser und sie saugt dadurch beim dünsten weniger Öl auf.

Aubergine unter fließendem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und zum nachtrocknen auf Haushaltspapier auslegen.

Pasta in Salzwasser gar kochen, abgiessen und mit kaltem Wasser kurz abspülen, damit sie nicht zusammenkleben.

Tomaten vierteln und die Kerne herausschneiden. Das Fruchtfleisch zu ca. 5mm breiten Streifen schneiden.

Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Die Schoten zu schmalen Streifchen schneiden.

<i>Die Schärfe von Peperoncinos kann stark variieren, es empfiehlt sich, die Peperoncinos vorzukosten und sie je nachdem zu dosieren. Grosse Exemplare sind in der Regel weniger scharf als kleine.</i>

Zwiebel und Knoblauch hacken. Käse reiben.

Ca. 2 El Olivenöl mässig erhitzen. Zwiebel und Knoblauch 2-3 Minuten sanft dünsten. Tomaten und Peperoncino zugeben, mit Oregano würzen, und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Aubergine zugeben, vermischen und kurz mitdünsten, mit etwas Pfeffer würzen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und etwas auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gratinform mit Olivenöl auspinseln, Penne und 3/4 des Käses in der Pfanne mit der Sauce vermischen und in die Form einfüllen. Den Käserest mit Paniermehl vermischen und über den Gratin streuen. Gratin mit etwas Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten backen.



Aubergine gesalzen







