



## Pappardelle mit Aubergine und Shiitake-Pilzen

Zu den ganz breiten Nudeln passen auch grob geschnittene Zutaten. Das sind in diesem Rezept Aubergine und Shiitake-Pilze, sie werden nicht zu einer Sauce gekocht, sondern als kurz gebratenes Ragout zubereitet und mit der indischen Gewürzmischung Tandoori Masala gewürzt.

### Zutaten (pro Portion)

80g	Pappardelle
80g	Shiitake
120g	Aubergine
20g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5cl	Gemüsebouillon
1/2Tl	Tandoori Masala
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

### Zubereitung

Aubergine zu 1cm dicken Scheiben schneiden, beidseitig salzen und 40 Minuten ziehen lassen. Danach mit Haushaltspapier abtrocknen. Das entzieht der Aubergine Saft und sie saugt beim anschließenden Anbraten weniger Öl auf.

Shiitake zu 1cm dicken Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren.  
Aubergine zu 1-2cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Pappardelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Aubergine und Shiitake zugeben und mitdünsten bis sie deutlich zusammenfallen. Bouillon

dazugießen und Tandoori zugeben, kurz köcheln lassen und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Pappardelle in der Pfanne mit der Aubergine und den Pilzen vermischen. Anrichten und mit frischen Kräutern bestreuen (Majoran).



*Aubergine salzen*





