



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Carciofi gratinati

Perciatellini laziali ala norma

Tonno alla messinese

Fritelle di arance con fichi d'india

Zutaten:

Zubereitung:

Perciatellini laziali ala norma

3 Stk.	kleine Auberginen	
5 EL	Olivenöl	
2 Stk.	Knoblauchzehen	
400 g	Tomaten	passiert
1 Bund	Basilikum	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
240 g	Perciatellini Laziali	
100 g	Pecorino	gerieben

Die Auberginen waschen und in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin braten.

Den Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden und mit den passierten Tomaten sowie einigen grobgeschnittenen Basilikumblättern zu den Auberginen geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch 10 - 15 Min. schmoren lassen.

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen, mit Aubergine/Tomatensauce anrichten und mit Pecorino bestreuen.