

Spaghetti mit Auberginenbällchen – Polpette di melanzane

Zutaten für 4 Personen

- 2 Auberginen
- 1 Packung Sugo Tradizionale Tomatensauce
- 500 g Spaghetti
- 100 g Bulgur
- 2 Schalotten
- ½ Bund Petersilie
- ein paar Blätter Basilikum
- 1 Ei
- 80 g Pecorino
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Tipp: Anstatt Auberginen können Sie auch Zucchini für die Bällchen verwenden.



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Unter- und Oberhitze) vor. Waschen Sie die Aubergine, schneiden Sie sie der Länge nach in zwei Hälften, ritzen Sie das Fruchtfleisch ein und würzen Sie die Schnittflächen mit Salz. Waschen Sie die Kräuter, tupfen Sie sie trocken und schneiden Sie sie fein. Reiben Sie den Pecorinokäse. Schälen Sie den Knoblauch und die Schalotten und hacken Sie beides klein.

Schritt 2: Die Auberginenbällchen – Polpette di melanzane

Legen Sie die Auberginenhälften auf ein Backblech mit Backpapier und backen Sie sie für circa 25 Minuten im vorgeheizten Ofen. Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Herd und kochen Sie den Bulgur nach Anweisung. Anschließend die gebackene Auberginen klein schneiden und in ein Sieb geben. Pressen Sie die Flüssigkeit mithilfe eines Löffels aus. Danach geben Sie die Auberginen-Stücke in eine Schüssel. Fügen Sie Ei, Bulgur, Semmelbrösel, Schalotten, Knoblauch, 60 g Pecorino, Petersilie, Salz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer hinzu und vermengen Sie es gut miteinander, bis eine halb feste Masse entsteht. Formen Sie kleine Bällchen und braten Sie sie von allen Seiten goldbraun an. Backen Sie anschließend die Auberginenbällchen im vorgeheizten Ofen für circa 5-7 Minuten.



Schritt 3: Die Tomatensauce

Erhitzen Sie Sugo Tradizionale Tomatensauce in einem Topf und lassen Sie die Tomatensauce köcheln. Fügen Sie bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzu.

Schritt 4: Die Spaghetti

Kochen Sie die Nudeln in sprudelndem Salzwasser, bis sie *al dente* sind.

Schritt 5: Das Finale

Vermengen Sie die Spaghetti mit der Tomatensauce und richten Sie sie auf dem Teller an. Verteilen Sie die Auberginenbällchen und bestreuen Sie das Gericht mit geriebenem Pecorino und frischem Basilikum.