

Nudeln mit Auberginensauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Spirelli Nudeln, 200 gr Auberginen, 20 gr Halbfettmargarine, 20 gr Weizenvollkornmehl, 1 Esslöffel Wasser, 370 ml Fleischbrühe, 2 Prisen Kräuter der Provence, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Oregano.

Die Vorbereitungen:

- Die Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden
- Genügend Salzwasser in einen großen Kochtopf geben und erhitzen

Die Zubereitung:

Die Halbfettmargarine in einem Kochtopf zerlassen.

Das Weizenvollkornmehl unter Rühren so lange darin erhitzen bis es hell- bis mittelbraun ist. Je nachdem ob es zu fest ist einen EL Wasser hinzufügen, damit es flüssiger wird.

Nun die Fleischbrühe hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, aber darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Die Sauce zum Kochen bringen und die Auberginestücke hinzufügen. Alles 7,5 Minuten kochen lassen und die Gewürze gleichmäßig darüber streuen. Danach noch einmal alles vermischen.

Die Nudeln in das bereits kochende Wasser schütten und gemäß Packungsanweisung zubereiten und bissfest kochen.

Alles auf Tellern anrichten.

Sollte die Sauce schon etwas abgekühlt sein, nochmal kurz erwärmen.

Kcal p. P.:237