

Penne mit Auberginen-Karotten-Soße



Zubereitung

- 1** Die Karotten und Aubergine in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in eine Pfanne geben, Karotten sowie Aubergine hinzufügen und anbraten.
- 2** Die geschälten Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, italienischen Kräutern und Basilikum würzen. Die Sauce ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 3** In der Zwischenzeit die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen und in die Pfanne zur Sauce hinzugeben.



Zutaten

- 1 Aubergine
- 400 g Tomaten aus der Dose (geschält)
- 2 Karotten
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Salz und Pfeffer
- 10 g Basilikum
- Etwas Oregano, Rosmarin, Thymian
- 1 TL Zucker
- 200 g Penne oder andere Nudeln



2 Personen