



Mediterrane Trottolo

Zarte Auberginen, süßliche karamellisierte Zwiebeln und aromatische, mediterrane Trottolo mit Auberginen und karamellisierten Zwiebeln verschmelzen zu einem sommerlich-leichten Gericht voller Geschmack.

Zutaten

4 Portionen

2 Zwiebeln, rot
EL Brat-Olive Mediterran
1 EL Zucker, braun
400 g Trottolo
1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
4 Kapernäpfel
100 g Oliven
1 Glas Perfetto Tomatensauce Klassik
50 g Frischkäse
1 EL Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 Handvoll Basilikumblätter, frisch

Zubereitung

Rote Zwiebeln in Ringe oder Spalten schneiden. Die Hälfte der Brat-Olive in einer Pfanne erhitzen, die

Zwiebeln hineingeben, salzen und bei niedriger Hitze unter Rühren 15 Minuten schmoren. Braunen Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Trottale nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen Auberginen würfeln. Die andere Hälfte Brat-Olive in der Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel goldbraun anbraten. Knoblauchzehe hacken, Kapernäpfel zerkleinern, Oliven in Ringe schneiden. In die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit der Tomatensauce aufgießen und erhitzen. Frischkäse und Balsamico einrühren. Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit Zucker abschmecken.

Pasta abgießen, in die Sauce geben und verrühren. Auf vier Tellern anrichten, mit karamellisierten Zwiebeln und Basilikumblättern bestreuen.



Unsere Protein PLUS Pasta schmeckt, wie Pasta schmecken soll. Echter Pasta-Genuss mit 20% Protein – dank italienischem Hartweizengrieß, proteinreichem Weizeneiweiß und hochwertigem Kürbiskernmehl. Perfekt für alle, die Pasta lieben.