

Auberginen-Tomaten-Spaghetti mit Kohlrabi-Kokosmilch-Sauce

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

Gemüse

1 mittelgroße Aubergine	Aubergine putzen und waschen. Aubergine in 1 cm kleine Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und ziehen lassen.
Salz	Schalotten fein würfeln.
50 g Schalotten	Knoblauch schälen und zerdrücken.
2 Knoblauchzehen	Tomaten putzen und halbieren. Tomatenhälften mit 1 EL Olivenöl in eine Pfanne oder Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C 4-5 Minuten garen.
400 g Tomaten	½ Bund Petersilie von den Stielen zupfen und mit 6 EL Rapsöl fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
1 EL Olivenöl	
1 Bund Petersilie	
6 EL Rapsöl	
Salz, Pfeffer	
Zucker	

Kohlrabisauce

2 Kohlrabi	Kohlrabi putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
1 – 2 Kartoffeln	Kartoffeln schälen und fein schneiden.
1 Zwiebel	Zwiebel fein würfeln.
10 g Butter	Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Kohlrabi und Kartoffeln zugeben und 2 Minuten garen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.
Salz, Zucker	Mit Wein ablöschen und stark einkochen.
100 ml Weißwein	Kokosmilch und Wasser zugeben und offen ca. 20 Minuten bei milder Hitze kochen. Sauce mit einem Schneidstab fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken.
250 ml Kokosmilch	
300 ml Wasser	

1 EL Olivenöl	Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Auberginen, Schalotten, Knoblauch und Rosinen darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
40 g Rosinen	Mandelblättchen in der Pfanne rösten. Mandelblättchen und die Hälfte der gegarte Tomaten zum Gemüse zugeben und kurz ziehen lassen. Sauce erwärmen.
10 g Mandelblättchen	

500 g Dinkelspaghetti	Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser und Currypaste mit dem Auberginengemüse gut mischen und leicht einkochen lassen. Nudeln zufügen und gut mischen. Nudeln-Gemüse-Mischung in eine Schale geben, mit etwas Öl beträufeln, mit restlichen Ofentomaten und restlicher Petersilie garnieren. Sauce einmal kurz aufmixen und dazu servieren.
1 TL rote Currypaste	