



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## Puttanesca mit Blumenkohl und Auberginen



### HAUPTZUTAT

Nudeln

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

4-6

### ZUTATEN

- Olivenöl
- 2 Auberginen, in 3 cm große Würfel geschnitten
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 1 großer oder 2 kleine Blumenkohlköpfe, in Scheiben oder Röschen geschnitten
- 400 g frische große Fleischtomaten je nach Größe halbiert oder geviertelt
- 500 g frische Roma-Tomaten, halbiert
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 1 große rote Zwiebel, geschält und in schmale Spalten geschnitten
- 100 g schwarze Oliven, entkernt
- 90 g eingelegte, getrocknete Tomaten aus dem Glas, 50 ml Flüssigkeit der eingelegten Tomaten
- 3 Zweige Oregano
- 6–8 Sardellen
- 50 g Kapern
- Knuspriges Ciabatta zum Servieren

### ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einer Le Creuset Signature Bratpfanne (28 cm) bei mittlerer Hitze auf dem Herderwärmen. Die Auberginenstücke darin von allen Seiten goldbraun anbraten, würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nun den Blumenkohl darin in etwas mehr Olivenöl braunanbraten, würzen und ebenfalls beiseitestellen.
2. In dieselbe Pfanne etwas mehr Olivenöl geben und die Tomaten, den Knoblauch, die Zwiebeln, die Oliven, die getrockneten Kirschtomaten, die aufbewahrte Flüssigkeit aus dem Glas, den Oregano und die Sardellen hinzufügen. Mit schwarzem Pfeffer und nur wenig Salz würzen, da die Sardellen und Oliven bereits salzig sind.
3. Alles unter häufigem Umrühren 20 – 25 Minuten kochen, bis das gesamte Gemüse weich und zerfallen ist und eine dicke saucenartige Konsistenz bekommen hat. Die Auberginen und den Blumenkohl mit den Kapern in die warme Sauce geben und bei niedriger Hitze leicht kochen, bis der Blumenkohl durchgegart ist. Warm mit knusprigem Ciabatta servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)