



## Tagliatelle mit Gelio's Tomatensauce von Kueche Winkelried

Mengen für 10 Personen

1. Wir beginnen mit der Aubergine, diese waschen und ca. 5 Scheiben davon abschneiden. Öl (wir nehmen Olivenöl) in einer Pfanne erhitzen und die Aubergine darin von beiden Seiten anbraten.
2. Anschließend die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne zusammen mit der Aubergine anbraten. Die Knoblauchzehen schälen, durch eine Knoblauchpresse geben und ebenfalls in die Pfanne geben. Gut rühren damit es nicht anbrennt.
3. Die Paprika und die Tomaten waschen und klein schneiden. Dann beides mit in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten anbraten. Das Gemüse darf schön weich werden da wir es später mixen werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Optional: Wer möchte kann Petersilie, Schnittlauch, Basilikum oder andere Kräuter in der Pfanne kurz mit an schwenken. Frische Kräuter geben einen exzellenten Geschmack.
5. Nun das Gemüse vom Herd nehmen, in eine hohe Schüssel umfüllen und mit einem Stabmixer mixen. Den Mozzarella dazugeben und weiter mixen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind.
6. Die Sauce dann wieder in die Pfanne umfüllen. Sie soll auf kleiner Temperatur leicht köcheln, bis die Sauce cremig wird. Falls die Sauce zu dünn ist, kann etwas Parmesan in die Sauce gestreut werden, so wird diese schön cremig.
7. In der Zwischenzeit die Pasta in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben und al dente kochen.
8. Nach ca. 6 Minuten ist die Pasta al dente. Die frischen Tagliatelle tropfnass mit in die Pfanne zu der Sauce schütten und alles miteinander vermischen.
9. Die köstlichen Tagliatelle mit Gourmido's Tomatensauce darf nun auf Teller angerichtet werden.
10. Wer mag kann die Pasta noch mit Parmesan bestreuen.
11. Buon appetito! Fertig ist die köstliche Pasta.

Quelle: [https://www.gourmido.de/blogs/rezepte-und-tipps/tagliatelle-mit-gourmido-s-tomatensauce?srsId=AfmBOoodDqqsciCVA\\_LyUa8sVujZtQ-\\_8f8o161fZgtJoS2gcnzl02pi](https://www.gourmido.de/blogs/rezepte-und-tipps/tagliatelle-mit-gourmido-s-tomatensauce?srsId=AfmBOoodDqqsciCVA_LyUa8sVujZtQ-_8f8o161fZgtJoS2gcnzl02pi)

1.25 kg Spaghetti	Tagliatelle wären besser
2.5 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Pepperoni	
13 Stück Tomaten	
150 g Cherry-Tomaten	
0.5 Stück Auberginen	
250 g Reibkäse	