

# Türkische Pasta

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 45 Min. / vegetarisch

Zutaten:

3 große Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 große Aubergine  
Salz  
200 g grüne Spitzpaprika  
2 rote Chilischoten  
4 EL Olivenöl  
200 g Tomatenmark  
250 ml passierte Tomaten (aus der Dose)  
Pfeffer aus der Mühle  
350 g Spaghetti  
4 Eier  
1 Bund glatte Petersilie  
200 g Feta (Schafskäse)



(C) Ulrike Schmid & Sabine Mader für ZS Verlag

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln in Spalten, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Aubergine waschen und die Enden entfernen. Die Aubergine in feine Würfel schneiden und leicht salzen. Die Paprika und die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.

2. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Das geschnittene Gemüse darin etwa 10 Minuten anbraten, wieder aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das Tomatenmark in der Pfanne scharf anbraten, das Gemüse erneut dazugeben und alles gut mischen. Passierte Tomaten dazugeßen und die Sauce sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne 4 Spiegeleier braten. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Feta zerkrümeln.

4. Die Nudeln abgießen, auf vorgewärmte Teller verteilen und die Tomatensauce darauf anrichten. Je 1 Spiegelei auf die Nudeln setzen und mit viel Petersilie und zerkrümeltem Feta bestreuen.

