

Maccheroni alla Siciliano

Da werden Kindheitserinnerungen wach, eine grosse Schüssel Maccheroni auf den Tisch und alle Gesichter sind zufrieden.

Für 3 - 4 Personen

250 g Maccheroni
250 g Rinderhackfleisch
1 grosse Aubergine
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Tomaten, möglichst reif
1 Strauss Basilikum
100 ml Rotwein
Mehl
Salz, frisch gemahlene Pfeffer
Olivenöl

Die Aubergine in Würfel schneiden, in ein Sieb geben, etwas Salz darüberstreuen und die Würfel 30 Minuten ziehen lassen. Danach abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, nach drei Minuten kalt abschrecken, häuten, entkernen und in Würfel schneiden.

In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen, die ganze Knoblauchzehe, ein Basilikumzweiglein und die Tomatenwürfel in den Topf geben und zu einer dicklichen Tomatensauce einkochen. Mit Salz abschmecken.

Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl glasig werden lassen. Das Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten, bis alle austretende Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Knoblauchzehe und den Basilikumzweig aus der Tomatensauce fischen und den Sugo zu dem Hackfleisch geben. Das Ragù mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens eine Stunde, gerne auch länger, auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. Eventuell noch etwas Fleischbrühe hinzufügen.

Die Auberginenwürfel leicht mit Mehl bestäuben und in reichlich Olivenöl anbraten (man kann sie auch frittieren). Die Maccheroni *al dente* kochen. Mit dem Ragù, einigen Basilikumblättchen sowie den Auberginenwürfeln mischen.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger, aber gehaltvoller Rotwein, am besten ein Nero d'Avola oder ein Nerello Mascalese aus Sizilien dazu.

Aus unserem Sortiment:

Templum
Santagostino, Firriato
Terzo Sogno
il Passo, Vigneti Zabù