



Rezept des Monats Februar:

Penne Rigatoni mit frischem Spinat, Auberginen und Chorizo

Zutaten für 4 Personen:

250 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
800 g frischer Spinat,
500 g Aubergine
2 mittelgroße Tomaten
ein wenig Tomatenmark

5 Lauchzwiebeln
4 Knoblauchzehen, in sehr feine Würfel
geschnitten
je eine handvoll Petersilie und Basilikum,
ein paar Salbeiblätter

150 g Pasta Penne Rigatoni
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
gutes Olivenöl *
Meersalz * und Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sal mit mediterranen Kräutern *
Parmesankäse

„ * “ bedeutet: gibt's bei Meimberg



Auberginen schälen, quer in runde Scheiben von ½ cm Dicke schneiden, kurz (2 Minuten) in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren und auf Küchentuch abtrocknen lassen. Gezupfte Blätter von Petersilie, Basilikum und Salbei hacken mit der Hälfte des Knoblauchs und Olivenöl mischen, salzen, pfeffern. Damit Auberginen einstreichen (mit Öl sparen) und im Backofen bei 180 °C (zum Schluss mit eingeschaltetem Grill) garen.

Nudeln in gesalzenem, kochendem Wasser bissfest garen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, dabei das Weiß und Grün trennen. Den Spinat waschen und verlesen und feucht mit ein wenig Olivenöl bei geschlossenem Topf und kleiner Hitze dünsten (nur soviel, dass er zusammenfällt). Dann salzen und pfeffern.

Chorizo enthäuten in Scheiben schneiden, in einem Topf mit dickerem Boden kräftig anschwitzen. Das Weiße der Lauchzwiebeln und restlichen Knoblauchwürfelchen hinzufügen, anschließend die grob klein geschnittenen Tomaten mit dem Tomatenmark. Mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Gemüsebrühe und das Grün der Lauchzwiebeln hinzufügen. Nach weiteren 5 Minuten dann Auberginen, Spinat (evtl. ein wenig kleiner schneiden) und Nudeln vorsichtig unterheben und noch einmal 2 Minuten ziehen lassen.

Mit frisch geriebenem Käse und ein wenig Kräutersalz auf vorgewärmten tiefen Tellern servieren.

Wein zum Rezept:



**2010 „Serai“
Rosso Veneto igt
Az. Agr. Valerio Zenato
„Le Morette“**

Preis: 6,90 €

Rubinrote Farbe, Bukett roter Früchte, angenehmes Mundgefühl mit sehr rundem, sehr feinem, reifem Tannin, sehr frischem Eindruck. Ein toller Trinkwein, der sich gut solo trinken lässt, aber auch gut zu feinen (mediterranen) Gerichten.

Rezept des Monats

Julius Meimberg GmbH
Weinhandlung

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne
Tel. 023 23/509 00
Fax 535 00

Weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de