

## RIGATONI MIT AUBERGINEN UND PESTO



### Menù-Zutaten

120 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1  
20 g Pesto alla genovese - C3H  
400 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

500 g Rigatoni  
1 Zehe Knoblauch  
n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, dann die Pomodorina hinzufügen. Wenn die Sauce kocht, die Gransalsa mit Auberginen Auberginen und das Pesto alla Genovese hinzufügen. Die Nudeln abgießen und zusammen mit der vorbereiteten Sauce einige Minuten auf dem Herd schwenken.