

## **Spaghetti mit Pilzen**

### **Für 6 Personen:**

25 g getrocknete Steinpilze oder 250 g frische Waldpilze (notfalls auch Champignons)  
1 Rosmarinzweig  
1 mittelgroße Aubergine  
4-5 EL Olivenöl  
1 große Zwiebel  
3-4 Knoblauchzehen  
2 große Fleischtomaten  
Salz  
Pfeffer  
ca. 1/4 l Rotwein  
500 g Spaghetti  
glatte Petersilie  
Basilikum

Die Pilze mit kochendem Wasser bedecken und einweichen. Frische Pilze putzen, sauber wischen, nur, wenn nötig, waschen und dann sehr rasch, damit sie sich nicht voll saugen. In Scheiben oder Würfel schneiden.

Die Aubergine zentimetergroß würfeln, im heißen Olivenöl langsam braten, bis die Würfel schön weich sind. Die Rosmarinnadeln vom Stängel zupfen, fein Hacken und drüberstreuen. Die Auberginenwürfel außerdem salzen und pfeffern. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, zu den Auberginen geben und sanft weich dünsten. Die Pilze hinzufügen und mitbraten.

Schließlich die gehäuteten, entkernten und gewürfelten Tomaten dazugeben. Den Rotwein angießen, alles langsam schmurgeln, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Spaghetti bissfest kochen, tropfnass unter die Sauce mischen. Reichlich feingehackte Petersilie und zerzupfte Basilikumblätter untermischen. Dazu frischen Parmesan oder Pecorino reichen.