

## Spaghetti mit Soja-Tomatensauce



Zubereitungszeit **20 Minuten**  
Kalorien pro Portion **692**

### Zutaten für 4 Personen

5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 TL Öl  
1 Rosmarinzweig  
1 Zweig Salbei  
1 Zweig Thymian  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
1 Aubergine  
50 g Butter  
5 EL Olivenöl  
500 g Spaghetti  
600 g Tomaten aus der Dose

### Zubereitung:

1. Nudelwasser mit 1 bis 2 EL Sojasauce und Öl in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2. Kräuter zupfen und mit Chilischote und Knoblauch klein hacken. Aubergine waschen und in kleine Würfel schneiden. Butter ebenfalls würfeln. Kräuter-Knoblauchmischung mit 2 EL Olivenöl in einem Topf anschwitzen und nach 3 bis 4 Minuten mit 3 EL Sojasauce ablöschen. Währenddessen die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Tomaten grob würfeln, in den Topf zu den Kräutern geben und auf mittlerer Flamme dünsten.
3. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsangabe bissfest kochen.
4. Nach einigen Minuten etwas Kochwasser zur Tomatensauce geben, damit sie nicht zu dick wird. Währenddessen in einer beschichteten Pfanne die Auberginenwürfel mit 3 EL Olivenöl knusprig braten, leicht salzen und immer wieder umrühren.
5. Nudeln abgießen, nicht abschrecken, sondern sofort auf dem Herd mit der Sauce und der Butter mischen und auf Teller verteilen. Mit Auberginenwürfeln bestreut servieren.

**Tipp:** ↵

Dieses Nudelrezept ist leicht zu variieren, es schmeckt einfach alles dazu. Verwenden Sie Ihr Lieblingsgemüse, Scampi oder andere Kräuter. Natürlich passt immer geriebener Parmesan.

**Guten Appetit!**