

**רכיבים:**

½ חבילת ספגטי

1 חציל

1 בצל גדול

ראש שום

שמן זית לטיגון

2 כוסות עגבניות מרוסקות (או קופסת עגבניות מרוסקות – 800 גרם)

כוס עלי בזיליקום קצוצים

½ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור

**אופן ההכנה:**

1. קולים את החציל בתנור מחומם לחום בינוני כעשרים דקות. מצננים, מקלפים, וחותכים את בשר החציל לקוביות.

2. בינתיים מבשלים את הספגטי בסיר מים, לפי הוראות היצרן, ומסננים.

3. קוצצים את הבצל ופורסים את את שיני השום לפרוסות. מטגנים בשמן זית במחבת עמוקה.

4. מוסיפים את קוביות החציל, ומערבבים. כשהירקות במחבת מוזהבים, מוסיפים את העגבניות, הבזיליקום והתבלינים ומערבבים.

5. לאחר כחמש דקות מורידים מהאש. יוצקים רוטב על כל צלחת ספגטי ומגישים חם.