Rezept

Auberginen-Mozzarella-Nudeln

Ein Rezept von Auberginen-Mozzarella-Nudeln, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** kleine Aubergine (ca. 180 g)
- **3** getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
- **6** Stängel Petersilie (ersatzweise 1 TL TK-Petersilie)
- **3 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **1** Knoblauchzehe
- **125 g** Mozzarella
- Salz
- **100 g** Penne
- **1/4 TL** getrockneter Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen, vierteln und in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten in dünne Streifen schneiden. Den Mozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen hacken.

2. Für die Nudeln Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln hineingeben und nach Packungsanweisung garen. Inzwischen das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Aubergine und Knoblauch zugeben und unter Rühren anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, bei schwacher Hitze ca. 5 Min. weiterbraten, dabei gelegentlich umrühren. Die Tomaten unterrühren und weitere 3 Min. garen.

3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Auberginen, Mozzarellawürfel und Petersilie mit den Nudeln mischen. Anrichten und eventuell noch mal mit Pfeffer übermahlen.