Rezept

Auberginen-Nudel-Salat

Ein Rezept von Auberginen-Nudel-Salat, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Penne
2	Auberginen
5 Zweige	(Zitronen-)Thymian
	Pfeffer
4 EL	Aceto balsamico
100 g	schwarze Oliven
	Salz
120 ml	Öl
2	Knoblauchzehen
4 EL	Tomatenmark
200 g	Schafkäse (Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen. Auberginen waschen, putzen, 1 cm groß würfeln, mit 3 EL Öl mischen. Thymian waschen, trockenschütteln, hacken. Knoblauch schälen und durchpressen.

2. Auberginen, 1 durchgepresste Knoblauchzehe und die Hälfte des Thymians 3-5 Min. bei starker Hitze braten, salzen und pfeffern. Übrigen Knoblauch mit Tomatenmark, 2 EL Wasser, Essig, übrigem Öl und Thymian verrühren. Käse grob zerbröckeln, mit Auberginen, Nudeln, Oliven und Dressing mischen, 1-2 Std. ziehen lassen.