

Rezept

# Auberginen-Paprika-Nudeln

Ein Rezept von Auberginen-Paprika-Nudeln, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Bandnudeln	Salz
<b>1</b> mittelgroße Aubergine (ca. 250 g)	<b>1</b> rote Paprikaschote (ca. 200 g)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Zwiebel
<b>4</b> Stiele glatte Petersilie	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1/2 TL</b> Fenchelsamen	<b>1/2 TL</b> getrockneter Thymian
Pfeffer	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Ricotta

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.

---

2. Aubergine waschen, putzen, längs vierteln, dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen. Blättchen abzupfen und hacken.

---

3. Öl, Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Fenchelsamen, Thymian, Salz und Pfeffer gut vermengen. In einer heißen Pfanne unter Rühren ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Tomatenmark unter das Gemüse rühren und mit Brühe ablöschen. Aufkochen.

---

4. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter das Gemüse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln portionieren, je 1 EL Ricotta daraufgeben. Mit Petersilie bestreuen.