Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Auberginen-Pasta mit Schinken

Ein Rezept von Auberginen-Pasta mit Schinken, am 07.10.2026

Zutaten

1	Knoblauchzehe
2	Salbeiblättchen
2 Zweige	Oregano
2 EL	Olivenöl
3 EL	Gemüsebrühe
	Salz
40 g	roher Schinken
25 g	geriebener Parmesan
2	Frühlingszwiebeln
2 Zweige	Thymian
1	Aubergine (ca. 300 g)
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zitronensaft
	Pfeffer
150 g	Vollkorn-Rigatoni

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und grob hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Die Aubergine waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Auberginenwürfel bei mittlerer Hitze rundum 5 Min. darin braten. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Kräuter zugeben, alles 5 Min. weiterbraten. Tomatenmark und Gemüsebrühe zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Alles bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. garen. Den Schinken in Streifen schneiden.

3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest garen. Dann abgießen, kurz abtropfen lassen und mit dem Gemüse sowie der Hälfte vom Parmesan locker vermischen. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Schinken und dem übrigen Parmesan bestreut servieren.