

Rezept

# Auberginen-Pasta mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Auberginen-Pasta mit Ziegenkäse, am 20.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Aubergine                           | <b>2</b> Knoblauchzehen                   |
| <b>2 EL</b> Olivenöl                         | <b>400 ml</b> passierte Tomaten           |
| <b>1 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence | <b>180 g</b> Pasta (z. B. Hörnchennudeln) |
| Salz   | <b>100 g</b> Ziegenkäserolle (4 cm Ø)     |
| <b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter           | Pfeffer                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 27 g F, 22 g EW, 79 g KH

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

---

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Aubergine darin bei großer Hitze 1 Min. anbraten, dann bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. weiterbraten. Tomaten dazugeben und die Hitze wieder erhöhen, bis die Sauce sanft köchelt. Die Kräuter der Provence untermischen und die Sauce ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Aubergine weich ist.

---

3. Inzwischen die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen. Den Ziegenkäse in sechs gleich dicke Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln.

---

4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und daraufgeben. Mit Ziegenkäse belegen und mit Basilikum bestreuen.