

Rezept

Auberginen-Pasta mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Auberginen-Pasta mit Ziegenkäse, am 20.04.2024

Zutaten

1 Aubergine	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	400 ml passierte Tomaten
1 TL getrocknete Kräuter der Provence	180 g Pasta (z. B. Hörnchennudeln)
Salz	100 g Ziegenkäserolle (4 cm Ø)
1 Handvoll 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.