

Rezept

Orientalische Auberginenpasta

Ein Rezept von Orientalische Auberginenpasta, am 11.06.2025

Zutaten

100 g	Rosinen	2 Zehen	Knoblauch
3 rote	rote Zwiebeln	1	Aubergine (ca. 400 g)
400 g	Nudeln (z. B. Casarecce oder Penne)	5 EL	Olivenöl
1 EL	Honig	1-2 EL	Weißweinessig
	Salz		Pfeffer
1 Msp.	gemahlener Koriander	1 Handvoll	Minzeblätter
100 g	Schafskäse (Feta)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

- 1. Rosinen in etwas heißem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in dicke Spalten schneiden und zerpflücken. Aubergine waschen, in dünne Scheiben schneiden und diese vierteln.
- 2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Jeweils 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben darin in vier Portionen von beiden Seiten braten, bis sie leicht gebräunt sind, und jeweils herausnehmen. Die Zwiebeln in der Pfanne im restlichen Öl anbraten. Rosinen abtropfen lassen, mit Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Honig hinzufügen, leicht karamellisieren lassen und mit 1 EL Essig ablöschen. Auberginen wieder dazugeben, kurz in der Pfanne schwenken und alles mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
- 3. Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter nach Belieben etwas klein zupfen. Den Feta zerbröckeln. Auberginenmischung, Minze und Feta mit den Nudeln mischen und alles mit Salz, Pfeffer und Essig würzig abschmecken.