

Rezept

Penne mit Auberginensauce

Ein Rezept von Penne mit Auberginensauce, am 27.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 kleine Aubergine (ca. 150 g)	1/2 rote Paprikaschote
250 g Penne	Salz
1 EL Olivenöl	Pfeffer
1/8 l Gemüsebrühe (Instant)	50 g Sahnegorgonzola
1/2 TL getrockneter Thymian	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Für die Penne 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Aubergine und Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Die Penne in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch in dem Öl glasig braten. Auberginen- und Paprikawürfel dazugeben, salzen, pfeffern und kurz mitbraten. Mit der Brühe aufgießen, ca. 10 Min. köcheln.
3. Die Sauce im Topf grob pürieren, den Käse hineinschneiden, mit dem Thymian würzen. Die Sauce nochmals abschmecken. Penne abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce servieren.