



Pasta mit Paprika und Aubergine

und cremig-zitroniger Ricotta-Käse-Sauce



20-30min



2 Personen

Die Sauce zu diesem delikaten Pastarezept ist eine schmackhaft-kreative Variation des klassischen Pestos, das wir alle so sehr lieben! Die Basis ist eine Kombination aus gehackten, gerösteten Walnüssen, cremigem Ricotta und salzigem Hartkäse sowie etwas Würze aus rohem Knoblauch und frischem Oregano. Das Beste: Du brauchst nicht einmal einen Stabmixer – die Zutaten werden ganz einfach in einer Schüssel gemischt!

Was du von uns bekommst

- 250g Torchiette ¹
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Basilikum & Oregano
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Ricotta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Den übrigen Ricotta für einen Pfannkuchenteig verwenden, dafür einfach mit etwas Mehl und Milch, 1 Ei und Vanillezucker glatt rühren.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1054kcal, Fett 53.7g, Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 32.7g



1. Aubergine schneiden

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Aubergine** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oreganoblättchen** abzupfen und fein schneiden.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Walnüsse** fein hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen in einem Schälchen beiseitestellen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **übrige Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Käse** fein reiben.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und grob würfeln. Mit den **Auberginen** und **2/3 des Knoblauchs** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** gar ist. **Tipp:** Wer mag, kann für die letzten ca. 5Min. den Grill zuschalten.



5. Ricottacreme zubereiten

Die **1/2 des Ricottas** in einer großen Schüssel mit dem **restlichen Knoblauch**, der **1/2 des Oregano**, **2/3 der Nüsse**, der **Zitronenschale**, **1-2EL Zitronensaft**, dem **Käse** und 1 Prise Salz glatt rühren, dann langsam 2EL Olivenöl unterrühren, bis alles gut untergemischt ist. Die **Creme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit **50ml Pastawasser** zur **Creme** geben und untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Den **restlichen Oregano** unter das **Ofengemüse** mengen. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen, das **Gemüse** auf der **Pasta** anrichten. Mit den **übrigen Nüssen** und **Basilikum nach Geschmack** garnieren und servieren.