



Pasta mit Paprika und Aubergine

und cremig-zitroniger Ricotta-Käse-Sauce



20-30min



3-4 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!

- 500g Torchiette ¹
- 2 Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Basilikum & Oregano
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen Walnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Ricotta ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 995kcal, Fett 48.5g,
Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 30.8g



1. Auberginen schneiden

A top-down view of a white cutting board with five ingredients for a dressing. In the top left is a small pile of bright yellow Dijon mustard. In the top center is a small glass bowl filled with golden-brown honey. In the top right is a wedge of a fresh orange. In the bottom left is a small glass bowl containing a pale yellow liquid, likely olive oil. In the bottom right is a pile of finely shredded white cheese.

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 2-3EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise 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

Den **Ricotta** in einer großen Schüssel mit dem **restlichen Knoblauch**, der **1/2 des Oregano**, **2/3 der Nüsse**, der **Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, dem **Käse** und 1 kräftigen Prise Salz glatt rühren, dann langsam 3EL 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. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit **100ml 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.