



## Ziegenkäsepasta mit Salsiccia und Aubergine



20-30min



2 Personen

Bei Ziegenkäse scheiden sich ja bekanntlich die Geister – der eine mag ihn, der nächste nicht. Am wichtigsten ist immer wieder das Probieren, denn nur so findest du heraus, was dir schmeckt und was nicht. Hier hat unser Koch Matthias eine einfache, schnelle und vor allem leckere Pasta für dich gezaubert, bei der der Ziegenkäse zusammen mit würziger Salsicciawurst und Aubergine ganz vorne mitspielt.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung Rucola
- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 100g Ziegenfrischkäse
- 20g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 101.6g, Eiweiß 40.7g



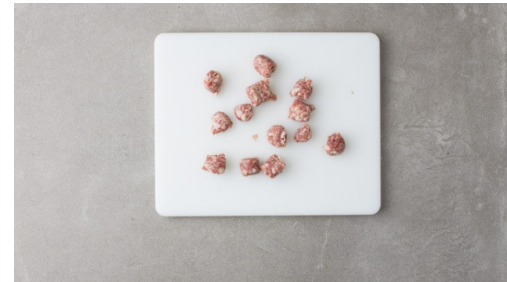
### 1. Aubergine schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Aubergine** vom Strunk befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden, leicht salzen und ca. 5-6Min. oder bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.



### 4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin ca. 10-12Min. bissfest kochen. **1Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** über einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



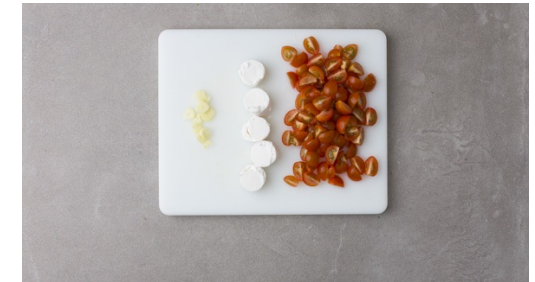
### 2. Salsiccia schneiden

Inzwischen die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



### 5. Salsiccia braten

Inzwischen die **Salsiccia** für ca. 1-2Min. in einer großen Pfanne in 1-2EL Olivenöl auf mittlerer Hitze anbraten. Dann die **Aubergine** dazugeben und ca. 3-4Min. mitbraten. Zum Schluss die **Tomaten** und den **Knoblauch** untermischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.



### 3. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** vierteln. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Ziegenkäse** mit den Fingern grob zerteilen.



### 6. Pasta fertigstellen

Den **Rucola** mit 1TL Öl, 1TL Essig, Salz und Pfeffer anmachen. Die **Pasta** mit der **Salsiccia-Auberginen-Mischung** vermengen, dann den **Ziegenkäse** und etwas **Pastawasser** zugeben und mischen, bis alles miteinander verbunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss den **Hartkäse** darüberreiben. Den **Rucolasalat** zur **Ziegenkäsepasta** servieren.