



Ziegenkäsepasta mit Salsiccia

und Aubergine



20-30min



3-4 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 einfach, 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

- 100g Ziegenfrischkäse
- 1 Packung Rucola
- 500g Penne 1
- 2 Auberginen
- 400g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 40g italienischer Hartkäse 7
- 1 Packung Salsiccia

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 875kcal, Fett 34.2g, Kohlenhydrate 100.1g, Eiweiß 38.2g



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. **1 Tasse 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.