



## 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.



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

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

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



## 1. Aubergine schneiden

## 4. Pasta kochen

## 2. Salsiccia schneiden

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of cooked chicken, carrots, and green peas. The pan is positioned on a light-colored, textured surface. The handle of the pan extends to the right. The ingredients are well-mixed and appear to be sautéed.

## 5. Salsiccia braten

### 3. Tomaten schneiden

## 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.