



Ricotta-Girasole und knuspriger Speck

mit fruchtiger Auberginen-Tomaten-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Dieses Saucen-Ensemble ist voll besetzt mit italienischem Charme: Getrocknete Tomaten, würzige Oliven, Aubergine und duftendes Basilikum erzählen von einem lauen Mittsommerabend in Kalabrien, wenn sie mit cremig gefüllter Pasta auf deinem Teller gastieren. Zudem dürfen wir uns der Anwesenheit knuspriger Speckstückchen erfreuen, die sehr in ihrer Stargastrolle aufgehen. Alle beisammen? Na, dann ist ja alles „tutto bene“!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Baconscheiben
- 500g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}
- 10g Basilikum
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 647kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 27.4g



1. Gemüse schneiden

Die **Auberginen** und die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Bacon und Gemüse braten

Den **Bacon** in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. knusprig braten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Die **Auberginen** und die **Tomaten** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 8Min. weich braten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann das **Gemüse** mit 300ml Wasser ablöschen und ca. 5Min. köcheln lassen.



3. Basilikum schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



4. Sauce zubereiten

Das **Pesto** in die Pfanne geben und unter das **Gemüse** mengen. Die **1/2 des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und mit der **1/2 des Basilikums** sowie 2EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Die **Sauce** unter das **übrige Gemüse** in der Pfanne rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit der **Sauce** in der Pfanne vermengen. Löffelweise **Pastawasser** hinzufügen, bis eine **cremige Sauce** entsteht.



6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf tiefe Teller verteilen und den **Bacon** darauf anrichten. Mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.