



## Ricotta-Spinat-Tortelli und Aubergine

in fruchtiger Tomaten-Oliven-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Sind deine Geschmacksknospen bereit für die ultimative Pasta-Show? Noch mal kurz tief durchatmen, das Publikum tobt, die Nerven flattern ... und dann geht's auch schon los: Eine seidig-cremige Sauce aus Aubergine und Tomate, raffiniert mit aromatischem Pesto und frischen Kräutern abgerundet, umschmeichelt die heiß geliebten Teigtäschchen. Noch ein wenig Käse drüber gehobelt und - Vorhang auf! Applaus!

- 2 Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Basilikum & Oregano
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli <sup>1,3,7</sup>
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 627kcal, Fett 30.9g,  
Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 20.8g



## 1. Zutaten vorbereiten



#### 4. Sauce pürrieren

## 2. Gemüse garen

## 5. Pasta kochen

### 3. Pesto unterrühren



## 6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.