



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 ^{1,2,3}
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

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

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sulphite (4).
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.