



## Spaghetti in Auberginen-Oliven-Sauce

dazu ein knuspriges Hefeflocken-Topping



ca. 25min



2 Portionen

Extremen Heißhunger auf doller Pasta? Aber es soll bitte vegan sein? Das sollten wir wohl hinkriegen. Und zwar gibt es heute Spaghetti mit milden Auberginen und fruchtigen Tomaten in einer würzigen Auberginen-Oliven-Sauce. Und zu guter Letzt: ein knuspriges Hefeflocken-Topping. Ein hundertprozentig pflanzliches Pastagericht, und zudem superfix zubereitet. Buon appetito!

### Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher mediterrane Auberginen-Oliven-Sauce
- 50g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Pck. Hefeflocken

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 771kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 19.9g



#### 1. Zutaten schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dann die Scheiben in 5-8mm dünne Stifte schneiden. Die **Tomaten** in 2-3cm große Stücke würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



#### 2. Auberginen anbraten

Die **Auberginen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 2 Prisen Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten.



#### 3. Sauce köcheln

Die **Auberginen** mit der **Sauce** und den **Tomaten** vermengen und abgedeckt 9-11Min. köcheln lassen, bis die **Auberginen** weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



#### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zurück in den Topf geben.



#### 5. Topping zubereiten

Den **Knoblauch** in einer kleinen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 30-60Sek. duftig anbraten. Die **½ des Paniermehls**, die **Hefeflocken** und 2 Prisen Salz unterrühren und weiterbraten, bis die **Brösel** goldbraun sind. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Die **Pasta** mit den **Bröseln** garniert servieren.



#### 6. Garnitur-Manufaktur

Eventuell übrig gebliebene Kräuter wie Petersilie oder Basilikum fein schneiden und als grüne Garnitur über die Pasta streuen. In Schritt 3 eine oder zwei Prisen getrocknete Chiliflocken hinzugeben, wenn es doch etwas schärfer sein soll.