



Pasta-Auberginen-Pfanne mit Oliven

in würziger Tomaten-Miso-Sauce



30-40min



4 Portionen

Mal wieder Lust auf Pasta? Das haben wir uns schon gedacht! Heute gibt es Conchiglie, die schicken Pastamuscheln, und zart gebratene Aubergine. Die Tomatensauce wird durch Oliven, Schalotten und unsere Geheimzutat Misopaste extra aromatisch. Und da wir von Extras nicht genug bekommen, bestreust du den italienischen Festschmaus am Ende noch mit veganem Reibe-Topping von Willicroft. Na dann: Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 große Auberginen
- 400g Bio-Conchiglie ¹
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 50g Misopaste ^{1,2}
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 109.4g, Eiweiß 19.4g



1. Schalotten braten

Die **Schalotten** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Schalotten** gebräunt und weich sind. Ggf. etwas Wasser zugeben.



4. Sauce zubereiten

Die **Oliven** grob schneiden, zu den **Schalotten** geben und ca. 1Min. weiterbraten. Die **Tomaten** und 2TL Zucker hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei niedrigster Hitze sanft köcheln lassen. Sobald die **Auberginen** gar sind, diese ebenfalls in die **Tomatensauce** geben und unterheben.



2. Auberginen dämpfen

Die **Auberginen** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und in einer zweiten großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren in 5-7Min. bräunlich braten. 100ml Wasser hinzugeben und abgedeckt 4-6Min. dämpfen, bis die **Auberginen** weich sind.



5. Fertigstelle & servieren

Die **Misopaste** mit 100ml Wasser glattrühren, zur **Sauce** geben und ca. 1Min. köcheln. Die **Pasta** und **2-4EL Pastawasser** unterheben. 2EL vegane Margarine einrühren und die **Sauce** mit mehr **Pastawasser**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta-Auberginen-Pfanne** mit dem **Reibe-Topping** bestreut servieren.



3. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Auflauf geht auch

Mit diesen herrlichen Zutaten lässt sich auch leicht ein Nudelaufbau zubereiten. Einfach die Pasta-Auberginen-Pfanne in eine Auflaufform geben, das Reibe-Topping darüber streuen und im Backofen bei 220°C (200°C Umluft) backen, bis das Reibe-Topping geschmolzen ist.