



Vollkornpasta mit Geflügelhackbällchen

und würziger Tomaten-Auberginen-Sauce



ca. 35min



4 Portionen

Wenn du nach einem langen Tag nicht so viel Zeit in der Küche verbringen, aber dennoch ein wunderbares Abendessen servieren möchtest, dann haben wir genau das Richtige für dich: Dieses leicht zubereitete Vollkornpastagericht mit saftigen Geflügelhackbällchen, Auberginen aus dem Ofen, Karotten, Sellerie und passierten Tomaten ist ein fruchtig-feiner Genuss. Mit geriebenem Käse serviert heißt es dann nur noch: „Buon appetito!“

- 400g Bio-Vollkornspaghetti ²
- 2 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangensellerie ¹
- 2 Karotten
- 400g Geflügelhackbällchen ²
- 800g passierte Tomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 928kcal, Fett 40.8g,
Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 31.8g



1. Auberginen backen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** in ca. 1 cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 4EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** außen leicht knusprig und in der Mitte weich sind.



4. Sauce köcheln

Wenn das **Gemüse** ca. 10Min. gebraten hat, die **Hackbällchen** und die **Auberginen** dazugeben 2-3Min. mitbraten, bis die **Hackbällchen** vollständig durchgehitzt sind. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die **Sauce** bis zum Servieren sanft köcheln lassen.



2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Sellerie** längs dritteln und quer in kleine Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln**, den **Sellerie** und die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis es weich wird.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Pasta kochen

Inzwischen die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** in die Pfanne geben und gründlich mit der **Sauce** vermengen. Ggf. die Konsistenz der **Sauce** mit **Pastawasser** anpassen und die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.