

## Merguez Bollo

mit Auberginen und Minzschmand



20-30min



2 Personen

Wir ziehen den italienischen Klassiker neu auf: Anstelle von Hackfleisch kommen hier Salsiccia, mit Fenchel gewürzte Würstchen, in den Topf. Dazu gibt's gebratene Auberginenwürfel und einen Klecks Crème fraîche mit frischer Minze als krönendes Topping.

- Tomatenmark
- Merguez
- Crème fraiche <sup>7</sup>
- Knoblauchzehe
- Aubergine
- Spaghetti
- Kräuter-Mix: Minze & Koriander
- rote Zwiebel
- passierte Tomaten

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Pfanne
- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 900kcal, Fett 48.7g,  
Kohlenhydrate 79.6g, Eiweiß 33.2g



In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Koriander** mit den Stielen grob hacken. Die **Aubergine** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



Die **Merguez** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen und die **Wurstscheiben** darin 2-3Min. knusprig anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zugeben und für weitere 2-3Min. mitbraten. Das **Tomatenmark** dazu geben und 1Min. mit anschwitzen. Mit den **Tomaten** aufgießen ca. 10Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen und mit Salz, Prise Zucker und Pfeffer würzen.



Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** ca. 8Min. sprudelnd gar kochen. Nudeln durch ein Sieb abgießen und mit etwas Pflanzenöl vermengen.



Inzwischen in einer mittelgroßen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl sehr hoch erhitzen und die **Auberginen-Würfel** darin gold-braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie der Hälfte des **Korianders** abschmecken.



Inzwischen die **Minze** von den Stielen zupfen und grob hacken. Zusammen mit der **Creme Fraiche** in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Nudeln** in der Sauce nochmals 1-2Min. köcheln lassen und mit den **Auberginen** und dem restlichen **Koriander** garnieren. Mit Dip servieren.