



Auberginenpasta & Pastaauflauf

serviert mit würzigem Käse-Oliven-Salat



40-50min



8 Portionen

Eine Kochbox, zwei Gerichte: Zuerst eine aromatische Auberginenpasta mit mediterranen Gewürzen, am nächsten Tag ein herzhafter Pastaauflauf - beides perfekt ergänzt durch einen würzigen Salat mit Hartkäse und Oliven. Vegetarisch und voller Geschmack bringt diese Kochbox zwei kalorienarme Rezepte, mit Abwechslung und ohne Mehraufwand, auf deine Teller. Ideal für alle, die clever vorkochen und doppelt genießen möchten!

Was du von uns bekommst

- 800g Bio-Conchiglie ²
- 4 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Mozzarellas ³
- 3 große Auberginen
- 4 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum
- 2 Eisbergsalate
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 150g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen den **Hartkäse** fein reiben, die **Hälfte** für Schritt 6 beiseitestellen. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Salat zubereiten

In einer großen Schüssel 3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, dann mit dem **Salat**, dem **restlichen Hartkäse** und der **½ der Oliven** vermengen. Die **½ der Pasta** mit dem **Salat** anrichten, mit den **Basilikumblättern** garnieren und servieren. Die **übrige Pasta** für die nächste Mahlzeit aufbewahren.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Auberginen** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Basilikums** für Schritt 6 aufbewahren. Die **½ des restlichen Basilikums** schneiden und die **Blätter der anderen Hälfte** abzupfen. Die **½ des Salats** schneiden, den **Rest** für Schritt 6 aufbewahren.



5. Auflauf backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **übrige Pasta** in einer großen Auflaufform verteilen, dann mit dem **Gouda** vermengen. Den **Cheddar** über die **Pasta** streuen und ca. 10Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist. **Tipp:** Die Auflaufform mit Alufolie abdecken, falls der **Käse** zu schnell bräunt.



3. Auberginen kochen

Die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 10-15Min. goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren. 1EL Pflanzenöl, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung**, 1½TL Salz, 1 kräftige Prise Pfeffer, die **Tomaten** und das **Basilikum** hinzugeben, ca. 5Min. kochen, dann die **Auberginensauce** mit der **Pasta** und dem **Mozzarella** vermengen.



6. Salat zubereiten

3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Den **restlichen Salat** mundgerecht zerkleinern, mit dem **reservierten Hartkäse** und den **übrigen Oliven** unter das Dressing mischen. Die **reservierten Basilikumblätter** abzupfen. Den **Auflauf** mit dem **Salat** anrichten, dann mit den **Basilikumblättern** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**