



Auberginenpasta & Pastaauflauf

serviert mit würzigem Käse-Oliven-Salat



40-50min



4 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

- 400g Bio-Conchiglie ²
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Mozzarella ³
- 2 große Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Basilikum
- 1 Eisbergsalat
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 75g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL 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 1½EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 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 mittelgroßen 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 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 10-15Min. goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren. 1EL Pflanzenöl, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung**, 1TL Salz, 1 Prise Pfeffer, die **Tomaten** und das **Basilikum** hinzugeben, ca. 5Min. kochen, dann die **Auberginensauce** mit der **Pasta** und dem **Mozzarella** vermengen.



6. Salat zubereiten

1½EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 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.