

Merguez Bollo

mit Auberginen und Minzschmand



20-30min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- Tomatenmark
- passierte Tomaten
- rote Zwiebel
- Hartweizen Spaghetti
- Crème fraiche ⁷
- Knoblauchzehe
- Aubergine
- Salsiccia
- Kräuter-Mix: Minze & Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 36.8g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die Pasta 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. 1cm große Würfel schneiden.



2. Salsiccia vorbereiten

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



3. Sauce ansetzen

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



4. Nudeln kochen

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



5. Aubergine braten

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



6. Dip zubereiten

Inzwischen die **Minze** von den Stielen zupfen und grob hacken. Zusammen mit **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. Den Dip darüber geben.