



Vegane Pasta mit Auberginen

und Mandelcreme, dazu Rucolasalat



20-30min



2 Personen

Unsere Kollegin Giorgia ist eine waschechte Italienerin – klar, dass sie was von Pasta versteht! Diese raffinierte Sauce aus Mandeln ist dank des Steinpilzpulvers schön „umami“. Mit im Ofen gebackenen Auberginenwürfeln und grünen Oliven kommen weitere kräftige Aromen ins Spiel, die der frische Rucolasalat mit einem zitronigen Dressing perfekt ergänzt. La Dolce Vita vegana!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Packung blanchierte Mandeln ¹⁵
- 250g Spaghetti ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Kochtipp

Das Steinpilzpulver ist sehr intensiv. Am besten erst wenig dazugeben und dann nach Belieben nachwürzen.

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

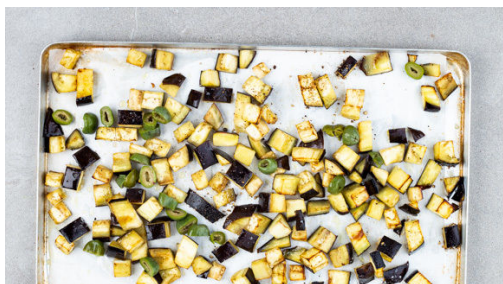
Nährwertangaben pro Portion

Energie 961kcal, Fett 46.9g, Kohlenhydrate 100.1g, Eiweiß 28.3g



1. Aubergine backen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Aubergine** in 2-3cm große Würfel schneiden, mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 17-20Min. im Ofen weich rösten.



4. Oliven mitbacken

Die **1/2 der Oliven** halbieren oder grob hacken und für die letzten 5Min. mit **2EL Zitronensaft** unter die **Auberginen** mengen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Oliven** verwenden.



2. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



5. Kürbiskerne mörsern

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Kürbiskerne** in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze ca. 2Min anrösten. Aus der Pfanne nehmen und mit **1 Prise Pilzpulver** sowie 1 Prise Salz in einem Mörser fein zerstoßen.



3. Mandelcreme zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Ca. **2TL der Mandeln** aufbewahren, die **restlichen Mandeln** mit **1-2TL Zitronenschale**, **1-2 Prisen Pilzpulver**, 2-3EL Olivenöl und 150-200ml Wasser in einem hohen Gefäß pürieren. Das Wasser langsam dazugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Mandelcreme** unter die **Pasta** mengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Auberginen** und **Oliven** auf der **Pasta** verteilen und mit dem **Kürbis„parmesan“** garnieren. Den **Rucola** in der Mitte einmal durchschneiden und mit 1EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer mischen. Mit den **restlichen Mandeln** garnieren und zur **Pasta** servieren.