



Gratinierte Tortelli mit Ofen-Aubergine

dazu rauchige Paprika-Mandel-Sauce



30-40min



2 Portionen

Wir servieren heute einen Auflauf der etwas anderen Art. Oder ist es gar kein Auflauf, wenn es auf einem Blech zubereitet wird? Das wissen wir auch nicht genau, was wir aber wissen, ist: Es ist extrem lecker. Wir sprechen übrigens von hübschen Tortelli und gerösteter Aubergine, mit Käse obendrauf und Paprika-Mandel-Sauce dazu. Ist doch eigentlich auch egal, wie es heißt - wenn es so gut schmeckt!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 25g Rauchmandeln ⁴
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 672kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 64.9g, Eiweiß 21.4g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die **Paprika** und die **Auberginen** nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die **Auberginen** mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Den **Knoblauch samt Schale** mit auf das Blech geben.



2. Gemüse rösten

Das **Gemüse** im Ofen ca. 10Min. rösten. Die **Paprika** und den **Knoblauch** vom Blech nehmen und beiseitestellen. Die **Auberginen** einmal wenden und in weiteren 8-10Min. weich und leicht goldbraun backen. Die **Auberginen** aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 250°C (230°C Umluft) erhöhen.



3. Sauce zubereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Tortelli** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** aus der Schale drücken und zusammen mit der **Paprika**, den **Mandeln**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1 kräftigen Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 4EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer feinen **Sauce** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Tortelli kochen

Die **Tortelli** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Tortelli** auf dem Backblech mit den **gerösteten Auberginen** vermengen und mit dem **Käse** bestreuen. Im heißen Ofen weitere 3-4Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Die **gratinierten Tortelli** großzügig mit der **Paprika-Mandel-Sauce** beträufeln und servieren.



6. Beerenstark

Mmmh, wer hat Lust auf einen leckeren Obstsalat mit Himbeeren, Erdbeeren und Auberginen? Niemand? Na gut, das können wir schon irgendwie verstehen ... Eigentlich wollten wir damit auch nur andeuten, dass Auberginen botanisch gesehen zu den Beeren zählen. Klingt komisch, ist aber so! Und mit diesem erhellenden Insiderwissen fühlt man sich seinem Essen doch gleich viel verbunden. Guten Appetit!