



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!

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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



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.



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.



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.



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



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.



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 näher. Rezept? Deine Koch-Heim: **030 208 480 510**

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Kontaktperson: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**