



Vegane Pasta mit Auberginen

und Mandelcreme, dazu Rucolasalat



ca. 25min



2 Portionen

Unsere Kollegin Giorgia ist eine waschechte Italienerin – klar, dass sie was von Pasta versteht! Diese raffinierte Sauce aus Mandeln ist dank der Hefeflocken schön „umami“. Mit im Ofen gebackenen Auberginenwürfeln und 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 große Aubergine
- 75g Mandelblättchen ²
- 200g Bio-Spaghetti ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. grüne Oliven
- 25g Kürbiskerne
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

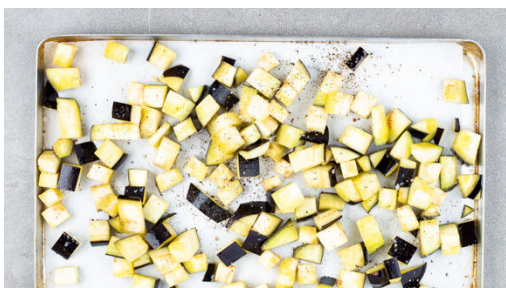
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

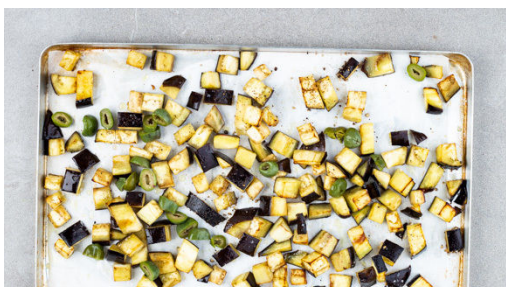
Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 52.6g, Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 31.4g



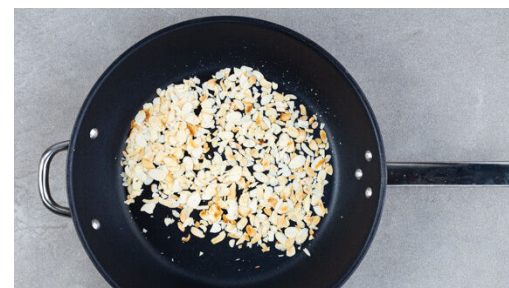
1. Aubergine backen

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



4. Oliven mitbacken

Die $\frac{1}{2}$ der **Oliven** halbieren oder grob schneiden und für die letzten ca. 5Min. der Garzeit mit **2EL Zitronensaft** unter die **Auberginen** mengen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Oliven** verwenden.



2. Mandeln anrösten

Die **Mandelblättchen** 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. Den **Knoblauch** schälen und halbieren.



5. Topping vorbereiten

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. Inzwischen die **Kürbiskerne** in der kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten. Aus der Pfanne nehmen, fein hacken und mit den **restlichen Hefeflocken** sowie 1 Prise Salz vermengen.



3. Mandelcreme zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Ca. **2TL Mandeln** als Garnitur aufbewahren, die **übrigen Mandeln** mit dem **Knoblauch**, **1-2TL Zitronenschale**, ca. $\frac{2}{3}$ der **Hefeflocken**, 1EL Olivenöl und 150-200ml Wasser in einem hohen Gefäß pürieren. Das Wasser langsam zugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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** quer halbieren und mit **2TL Zitronensaft**, 2TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Mit den **restlichen Mandeln** garnieren und zur **Pasta** servieren.